# CLAVDII
# GALENI
## PERGAMENI, DE ALIMENTORVM FACVLTATIBVS LIBRI TRES,

Iam recēns multis in locis recogniti.

*

*Eiusdem De attenuante victus ratione, libellus: Martino Gregorio Interprete.*




LVGDVNI APVD GVLIELMVM ROVILLIVM.

M. D. XLVII.

# Alimentum est, quod substantiam augere potest, Gal. initio Simpl.

- Plantis
  - Herbis,
  - Suffruticib.
  - Fruticibus,
  - Arboribus,
- Partib⁹ plantarum
  - Seminibus,
    - Cerealibus, vt
      - *Tritico, chondro. i. fru̅meto barbato, tetrasticho. i. granorum ordines 4. per spicæ longitudine̅ rectos sortito, hexastico, octasticho, & centigrano nobis crebro, cum spicis 9. in vno culmo, olyra. i. siligine, hordeo disticho. i. orge, & hexasticho. i. secourgeon, Zea dicocco. i. spelta & altera auena, milio, panico, quæ nomina nobis retinent.*
    - Leguminum, vt
      - *Oryza. i. ris, lente, vicia, fabis, pisis, ciceribus, cicercula. i. iesse, phaseolo, eruo, lupino.*
  - Fructibus,
    - Herbarum, vt
      - *Cucurbita, cucumere, pepone, melopepone, quæ nomina nobis retinent.*
    - Arboru̅,
      - *Malo, piro, pruno, ceraso, fico, vua, moro, oliua, sorbo. i. corme; mespilo vtroque, dactylo, nucibus, amygdalis, glandibus, baccis.*
  - Florib⁹
    - *Buglossi, capparis, genistæ, leucoij præcipuè caryophyllati, i. gyroflée, brassicæ, cinaræ echino in florem erumpe̅te. i. artichau, rosæ, violæ, persicæ mali.*

Aliměta sumuntur ex

- Foliis etiã cum reliqua planta, vt
  - *Lactucæ, cichorij omnis, betæ, braßicæ, portulacæ, vxalidis, atriplicis, quæ nomina nobis retinent, maluæ, apij.i. persil, sij.i. berulæ solani.*
- Radicibus, vt
  - *Rapæ.i. napi, pastinacæ.i. carote, dauci, cari.i. carui, rhaphani.i. raue, ari, daracũculi, aßphodeli, cæpæ, bulbi.i. eschallote, allij, porri.*
- Animalibus,
  - Pedestribus,
    - *Boue, sue, oue, capra, ceruo, dama, lepore, cuniculo, testudine.*
  - Volatilibus,
    - *Struthio.i. ostruce, cygno, ansere, pauone, otuade.i. otuarde, grue, anate, ardea.i. hairon, phasiano, gallina, perdice, attagine.i. francolino, qua Gallia caret, Italia & Hispania abundant, sturno, turdo.i. griue, merula, alauda.*
  - Aquatilibus,
    - *Cetaceis,* vt
      - *Balena, thunno, delphine.*
    - *Duræ carnis, Mollis carnis,* vt
      - *Mullo, cane, congro, balena.*
      - *Gobione, perca, vmbra, asello.*
    - *Ostracodermis,* vt
      - *Ostreis, purpuris, buccinis.*
    - *Malacostracis,* vt
      - *Cancris.*
    - *Malacodermis,* vt
      - *Polypode, sepia.i. seche.*
    - *Chartilaginosis,* vt
      - *Rana, scatina.*

Saxatilibus,
Littoralibus,
Pelagijs,
Squammatis,

} vt {

Scaro, perca.
Gobio.
Asello.i.merlucio.
Mugile, ciprino.i.carpa.

Partib⁹ animalium,

Neruosis, vt rostro, pede, ala, aure, ventriculo, intestinis, vtero.
Carnibus, musculorum, linguæ viscerum, vt cordis, pulmonum hepatis, lienis, renum.
Sanguine, adipe, lacte, glandulis, testibus.
Cerebro, medulla spinali & ossium.
Oua verò ceu partus sunt maximè auium.
Mel autem, plantis & animalibus velut agnatum est.
Sal è terraceis sumptus, magis est condimentum quàm alimentum, quum sale & amaris nullum animal nutriatur.

*Hæc scrupulosiùs ex lib. Aristot. de Animalibus, qui volet, persequatur.*

# INDEX CAPITVM LIBRI PRIMI DE ALIMENTORVM FACVLTATIBVS.

tis

LIBRI TERTII.

FINIS.

# CL. GALENI
## DE ALIMENTORVM FACVLTATIBVS
### LIBER I.

DE facultatibus quę alimẽtis insunt, plærique præstantissimorum medicorum, precipuo studio in eam speculationem conuersi conscripserunt, quòd omnium quę sunt in medicina, ea propemodùm sit vtilissima. Nam alijs præsidijs, non omni tempore vtimur: sine alimento autem ne viuere quidem, neque secunda neque aduersa valetudine possimus. meritò igitur præstantissimorum medicorum plurimi, facultates, quæ ei insunt, diligenter magnóq; studio peruestigarunt. Inter quos alij sola experientiâ nobis illas innotescere contenderunt: alijs rationem quoque vnà placuit adiungi: alij denique vel primas ipsi tribuerunt. Quòd si vt inter Geometras & Arithmeticos, ita inter eos qui de alimẽtis scripserũt, omnino conuenisset, nihil nunc oporteret nos denuò hanc de ijsdem post tot ac tales viros scribendi molestiam subire. Verũ quum mutuis dissensionibus suspectos sese reddiderint, (fieri enim nequit, vt omnes vera dixerint) quę ab illis sunt tradita, à seueris iudicibus examinari est necesse. Iniquũ enim fuerit,

fuerit, vni præ alijs absque demonstratione fidem adhibere. Porrò quum demonstrationum duo genere sint principia (aut enim à sensu, aut à notione euidenti demonstratio omnis ac fides proficiscitur) nósque ad præsentis cōmentationis conscriptionem necesse est, aut altero horũ, aut vtroq; vti, ratione autem res iudicare non omnibus itidẽ sit promptũ (nam & naturâ sagaces esse oportet, & à puero ingenium in mathematicis disciplinis excoluisse atq; exercuisse) satius esse duximus ab experientia auspicari, eóq; maximè, ꝙ bona pars medicorũ hac sola alimentorum facultates inuentas esse pronunciarint. Nam empiricos, qui omne studiũ operamq; eò conferũt, vt quæ ratione sunt inuenta ambitiosis contentionibus oppugnent, fortasse quis contempserit: verũ Diocle qui facias, qui (tametsi professione est dogmaticus) hæc ad Plistarchum in primo de sanitate libro scripta reliquit. Qui omnia sapore eodem, odore, calore, aut alio id genus prędita, vires easdem obtinere existimant, haud rectè opinantur: nam multa ostẽdere possim inter se pugnare, etiã si, quod ad prædicta attinet, inter se conueniant. Non enim si quid aluum, aut, vrinã mouet, aut aliam quãlibet habet facultatẽ, ideo tale esse quodq; est putandum, ꝙ vel calidum sit, vel frigidum, vel salsum: quandoquidem non

non dulcia omnia, aut acria, aut salsa, aut cæ »
tera id genus easdem habent facultates, sed si »
quis actionis cuiusq; ipsorum causam toti na »
turæ retulerit acceptam, is minimè à veritate »
aberrarit: qui verò singulorum causas, cur vi- »
delicet nutriant, aut aluum, aut vrinã cieant, »
vel aliud quidpiam eiusmodi præstent, red- »
dendas autumant, ignorare videntur, primũ »
ꝙ hæc inqurere, haud frequenter ad vsus sit »
necesse: deinde ꝙ multa sint in rerum natu- »
rà, quæ principijs quibusdam sunt similia, vt »
nullam causæ rationem admittant. Ad hæc »
nonnunquàm hallucinantur, cùm incognita, »
& controuersa, neq;. admodùm verisimilia »
sumendo, abundè causam ipsam credunt se »
assignasse. Quocirca neq; ijs qui causas eius- »
modi afferunt, neque ijs qui de omnibus cau »
sam putant esse reddendam, est attenden- »
dum: se potiùs ijs quæ diuturna experientia »
fuerunt explorata, credendum. Quorum au- »
tem possumus causa est inquirenda, quando »
quod de ipsis dicimus, sic speramus fore no- »
tum magis ac credibile. Hæc sunt Dioclis »
verba, solâ experientiâ alimentorum facul- »
tates nobis notas esse arbitrantis, non ex in- *Antiq. et*
dicationibus, quæ cùm à † temperamento, *Ald. le-*
tum à saporibus sumuntur. Quum autem in *gũt κρί-*
partibus plantarũ alia adhuc esset indicatio, *σιν, nos*
eius non meminit. Dico autẽ partibus plan- *κρᾶσιν.*

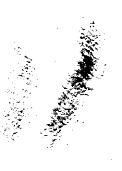
tarum

tarum indicationem inesse,quâ præter alias Mnesitheus est vsus.In plantis enim alias qui dē radicibus,alias caulibus facultates inesse ostendens:quemadmodum certè & folijs, & fructibus,& seminibus alias.Quòd vero experientia vt alia plæraq;,ita & qui cibi facilè,aut secùs concoquantur,quæq; stomachū iuuent,aut offendant,deniq; quæ aluum laxent,irritēt,aut sistant,nos doceat,nemo est cui vel tantillū est mentis,qui ignoret.Cæterum in ijs ipsis†plæriq; falluntur,qui citra limitationem faciunt de rebus periculū: vt in cōmentarijs de simplicium pharmacorū facultate , atque in tertio de tēperamentis demonstrauimus. Nec sanè qui vtrobique cōmittuntur errores,multum inter se sunt dissimiles.Quapropter hoc quoque loco ad vinū vti illic,limitationes scribere,quibus quis intentus singulorum facultates citra errorem posit deprehendere, haudquaquàm mei est instituti, qui semel duntaxat de quaque re scribere soleam,nō eadem in multis cōmentarijs de ijsdem passim inculcare.Vt tamen vsitatum mihi morem ne nunc quidem prætermittā, summas tantūmodò limitationū, idq; ea breuitate quàm orationis perspicuitas patietur, sum complexurus.Incipiam autē ab eo quod omnibus est in ore, quodque Erasistratus minùs rectè scripsit,melicratum vide-

† *Antiquus legit, οὐκ ὀλίγοι.*

videlicet aluũ non cuiuis ſubducere, neque lentem cohibere, ſed quoſdã eſſe, qui preterquàm quod neutrũ experiuntur, in cõtraria etiã incidant: ſiſtatur quidẽ eis aluus à melicrato, laxetur autẽ à lente: prætereà quoſdã inueniri, qui bubulã minori negotio, quàm piſces ſaxatiles conficiant. Equidem ab iſtis ſemper ſoleo ſciſcitari (nã à poſtremis exordiar) quódnam ipſis ſymptôma accidat, quo iudicent ſe ſaxatiles piſces non coxiſſe: vtrũ nc pondus quoddam in ventriculo, vt inſtar plumbi, aut lapidis, aut luti quiddam incumbere ipſis videatur (hoc nempe modo quidam, quem ex huiuſcemodi cruditatibus ſenſum percipiunt, interpretantur) an mordicationem quandam manifeſtò in ipſo, an flatum, an ructum grauem ſentiant? Tum alij nidorulẽtũ magis ſibi ructum accidere: alij mordicationem: nonnulli vtrunq; reſponderunt. Horum igitur corporis habitum diligẽter contemplatus, deprehendi, bilis flauæ copiam in ventriculo, vel ob prauam quampiã temperiem, vel propter peculiarem conſtructionem eſſe aceruatam. Peculiarem autem dico conſtructionem, quoniam hominibus quibuſdam bilis ex iecore in inteſtina defluens, in ventriculum regurgitat: Prauam verò tẽperiem, quum calor naturâ ipſis ineſt acris ac mordax, & (vt ſic dicam) febriculoſus.

sus. Proinde par est, vt isti cibos corruptu difficiles melius quàm faciles coquãt. Quandoque facilè concoquuntur, facilè item alterãtur, ac corrumpuntur: contrà, quæ concoctu sunt difficilia, non facilè quoque tum alterantur, tum corrumpuntur. Hæc certè si in multum calorem inciderint, coquuntur magis, quàm si moderato occurrerint. Atq; hac profectò ratione accidit, vt nonnulli bubulam faciliùs, quàm pisces saxatiles conficiãt. Lens autem quibusdã aluum mouet magis, quàm inhibeat, non alia ratione, quàm vt in cõmentarijs, quos de simplicium pharmacorũ facultate cõscripsimus, demonstrauimus. Quemadmodũ enim ex ijs quæ à nobis præparantur, nõnulla quæ facultatẽ ac substantiã habent contrariã, cõponuntur: ita & natura ipsa, permulta quæ sensui simplicia apparent, cõmiscuit: quod in plærisq; alimẽtis cõperias. Etenim nõ lens sola, sed & brasica atq; adeo marina propemodũ omnia, quibus testa pro cute est, quę Greci ὀστρακόδερμα appellant, compositã ex pugnãtibus facultatibus naturam sunt sortita. Nam solidũ cuiusq; corpus tardè permeat, aluumque sistit: humor verò, stimulat ad excretionem. Huius porrò rei ex coctione manifesta sumitur demonstratio: quum aqua in qua dictorum quodque fuerit decoctum, aluum subducat;



ipsa

ipsa verò corpora, inhibeant. Hinc nõnullos audias, qui dicant, Si brassicã leuiter coctam & vniuersim ac repentè ex lebete in vas aliquod, in quo sit oleum ac garum, transfusam ante alios cibos sumpseris aluum subducet. Alios autem videas brassicam, quæ Græcis disephthos, id est, bis cocta nuncupatur, ad ventris cohibitionem hoc modo ad parare: quum ipsam aquæ priùs incoxerint, aquam quidem totam è lebete effundunt aliam autem adfundunt puram & calidam, in qua rursus brassicam secundò coquunt: vt si quid proprij succi post priorem decoctionem habuit reliquum, in hac penitus deponat. Omnibus enim, quæ in humore coquũtur, vsuuenit, vt quiddam ab eius facultate in se deriuent, ac de sua vicissim portionem aliquã ipsi impartiantur. Id quod in ijs, quæ in iure aliquo elixamus siue legumem, siue animãtis pars, siue olus id fuerit, quotidie tibi licet discere. Res nanque elixa, tam gustu, quàm olfactu, ipsius iuris: ipsum autem ius, rei, quę in se est elixa, qualitatem ac facultatem repræsentat. Totius porrò, qui nunc nobis est propositus, sermonis veritatem poteris sic explorare: Lentem, aut brassicã, aut aliquod marinorum memoratorum animalium decoquito: posteà decoctum † oleo, garo, pipereque conditum, cui libuerit propinato:

*† Pro διιθύναντος legẽdum fortè διηθήσαντι, vt sit sensus: post ubi decoctũ cum oleo &c. percolaris, aut διακλύναντι.*

idem

idem facito in brassica bis cocta. Videbis enim potione quidem, aluũ dilui: solidi autem corporis esu, constipari. Quare non est q̃ miremur, si ab huiuscemodi cibis quando cum ipsorũ succo solidũ corpus sumptũ fuerit, tormina interdum & inflationes oriantur. Pugna enim quædam inter vtrunq; fit, quum solidũ quidẽ corpus hæreat subinde, ac tardet: succus autẽ ad excretionẽ properet. Quo casu si quod mordicat, excretũ fuerit, cessat symptoma: sin moretur, ventrẽ torminibus ac flatibus infestari est necesse: quibus sola pugnantiũ excretio finẽ imponet. At cũm nõnullis venter ad egerendũ [naturâ] sit propensus: alijs autem est siccus, & ad egerendum difficilis, vtriq; pro sua natura symptomatis, quæ ab huiusmodi cibis fiunt, afficientur: quum venter alius succi, alius solidi corporis facultati opituletur. Duabus nãque contrarijs causis simul commissis, vnã superare, alteram succũbere alteri, est necesse. Idipsum autẽ propter ventris affectus quosdã accidi, nõ natiuos quidẽ illos, sed aliquo tempore subortos. Nunc enim pituitosum in eo humorẽ, nũc biliosum aceruari cõtingit. Atq; ipsius pituitosi, alius quidẽ est acidus, alius salsus, alius dulcis, alius deniq; sensibilis qualitatis est expers. Rursum alius est liquidus, alius crassus, alius viscidus, alius dissipatu.

ſipatu facilis. Ad hæc humoris biliosi, alius eſt flauus, alius pallidus, in quorũ vtroq; maximũ eſt pro maioris & minoris ratione diſcrimen: vt interim alias eius ſpecies prætermittã, quæ in corporibus ęgrotãtibus † apparent. Singuli igitur memorati humores, quũ aut ad alui excretionẽ, aut eiuſdẽ cohibitionẽ plurimũ habeãt momenti, poſteà quàm integra ciborum memoratorũ corpora cum ſuis ſuccis in ventrẽ peruenerint, ijs quidem quę eiuſdem ſecũ ſunt facultatis, ferunt ſuppetias: aduerſantur autẽ ijs quæ ſunt cõtrariæ. Anteà quidẽ duas genere cauſas recẽſueramus, propter quas, ijſdẽ ſumptis cibis, diuerſi in ventre effectus ſequerẽtur. Iã verò præter naturalẽ cõſtitutionem, & liquidas ſolidasque τῶν ἐσθιομένων, i. ciborũ partes, tertia quoq; adinuenta eſt: nec verò ſiue ἐσθιόμενα, ſiue ἐδεστὰ, ſiue τροφὰς appelles, quicquã intererit. Siquidẽ tũ ijs nominibus, tũ etiam ijs nihilominùs, cibos σιτία & βρώματα appellant. Cui rei teſtis eſt Hippocrates in opere de morbis populariter graſſantibus, ſcribens ad hũc modũ, τὰ βρώματα, id eſt, eſcas ac potus experiri oportet, an æquè diu morentur. Ac rurſus alio loco, Labor, σιτίον, hoc eſt, cibus, potus, ſomnus, venus, omnia mediocria. De nominibus quidẽ certè (quod ſemper prędicamus) non oportet nos eſſe ſolicitos, nec

Pro ἀναφερομένας lege ἀναφαινομένας, ex Calabro

quo pacto quis ipsis vtatur, laborare, quũ ea
præsertim omnia Græcis sint vsita: sed rerũ
ipsarum sciẽtiã cõsectari. Alimẽta ergo citi
tardive vtrãsitus esse cõperiũtur, aliâs ob na
turalẽ nostrã ab initio cõstitutionẽ, aliàs ob
vẽtris dispositionẽ acquisititiã, nõnũquã ob
peculiarẽ aliquã esculẽtorũ ac poculentorũ
substantiã: quãdoquidẽ ex ijs, quæ dã humi-
da, quędã sicca [durâve] sunt: ceu alia viscida
alia friabilia, ac diuisu facilia: nonnulla de-
niq; acrimoniã in sese habẽt, alia acorẽ, aut
amarorẽ, aut dulcedinẽ, aut salsuginẽ, aut au
steritatẽ, aut acerbitatẽ, aut alias, extra has,
facultates medicamẽtosas eiusdẽ generis cũ
ijs, quæ purgãtibus medicamentis insunt. Si-
quidẽ atriplex, blitũ, malua, cucurbita, quia
sunt lenta, ac perhumida, alijs quæ talia non
sunt, celeriùs subsidunt: idq; potissimũ in ijs,
qui sumptis illis, in solo leniter obambulãt.
Lubricabũt enim si quis cõcutiatur, prõptiùs
quàm si quietus iaceat. Eodẽ in genere po-
nere quis posit, mora, dulcia cerasia, & ex vi-
nis quę dulcia simul sunt ac crassa. Pepones
quoq;, & quos melopepones vocant, ꝙ humi-
di sint ac lenti, ventri subducendo sunt ido-
nei, facultatemque mediocriter abstergendi
habent, & horum maximè pepones: quam
facilè, si sordidam aliquam partem ijs con-
fricueris, perceperis: protinus nanque cernes
quic-

quicquid in ipsa est sordium abstergi, ideoque inter ea quæ vrinã mouent, cõnumerantur. Porrò inter humida corpora & aquosa sunt, quæ præcocia vocitant, & persica, & omnino quæcunque nullam gustantibus ea aut olfacientibus, qualitatem admodũ repręsentant. Quæ, si quidem venter ad deijciendum est propensus, non ægrè subsidunt: sin minùs, hærent & ipsa sublimia, nihil ad ipsam excretionẽ conferentia. Etenim huiusce modi ciborũ materia medium quodammodò inter aluum sistentia, & proritantia, locũ sortita, exiguum quid in alteram partẽ affert momenti, si in ventrem incidant, nec ad excernendum valde socordem, nec ad distributionem alacrem ac robustum. Interdũ enim hæc quoque aluum cohibent. Quin & melicratum, in quibus celeriter distribui occupat, nihil aluo ad excretionem confert: quin imò cibis secum commistis, ad distributionem præit. Quòd si distribui celeriter non anteuertat, excretionem non secùs ac flaua bilis, sua acrimonia ac mordacitate irritat. Hoc ergo cibariorum atque potionum genus duntaxat mordicatione sua ventris, partes ad expulsionem exuscitat (perspicuum autem est quòd etiam intestinorum substantiam nomine ventris cõplectimur: sic nempe vulgus προγάστορας, & μεγαλοκοίλους. i.

ventre prominulo, & ventricosos appellat.) Alia autē sunt, quæ ventrē subducūt, ꝙ facultates in se medicamentosas habeant commistas, similes ei, quæ in scāmonia, colocynthide, elleboro, & id genus alijs conspicitur. Horum enim substantia ex cibo & pharmaco est commista, vt si ipse in ptisanæ cremo rem succi scammonij paululùm quid inijcias. Qui succus etiam si sensum quidem sic effugerit, sua tamen actione minimè fallet, sed aluū palàm subducet. Atque id est quod quibusdam Hippocrates dixisse videtur, quum inquit, In cibo medicamentū. Alij verò non sic modò, sed de illis quoque cibis intelligi posse dictum eius voluerunt, quę neq; alendi, neque purgandi animalis vllam habent facultatem. Hæc enim inquiunt non modò vt alimenta, verùm etiam vt medicamenta sæpenumero agere, cùm manifestè nos calfaciant, refrigerent, siccent, aut humectent: veluti dum horum nihil in hominis corpore efficiant, sed ipsum tantummodò alant, tum medicamenti rationem haudquaquàm habere. Sunt autem sanè paucissima id genus edulia. Quotquot verò ea fuerint, alimenti duntaxat rationē planè habent, corpus eius qui sumpsit, in qualitate non immutantia. Etenim quod refrigeratū est, aut calfactum, humectatum aut siccatum, secundū

qua-

qualitatem est mutatum. Quod verò ex cibo ad molem dissipatæ substantiæ sarciendam animal sibi assumpsit, ab illo duntaxat vt alimēto iuuatur. Quamobrem quæ medij sunt tēperamenti, nullaq; vincenti qualitate sunt prædita, ea solū sunt alimēta, non etiam medicamenta: ventremq; nec soluunt, nec cohibent: stomacho nec robur, nec imbecillitatē inducunt: sicuti sudores vrinámve nec prouocāt, nec coërcent: nec aliam quāuis dispositionē calidam, frigidam, humidā, aut siccā in animantis corpore ingenerant, sed quale animātis quod nutritur, corpus assumpserāt, tale prorsus conseruant. Verùm hoc quoque loco limitatio quædam est vtilissima, quę ne ipsa quidem à Diocle est posita, † vt nec alia rum quæuis, quas hactenus recensuimus. Si enim hominis corpus medij planè sit temperamenti, per alimenta medij temperamenti eo in statu seruabitur. Verùm si id frigidius, vel calidius, siccius, aut humidius fuerit, medij temperamenti cibum & potū perperam exhibueris. Quippe huiuscemodi corpus, quatenùs ab exactè media cōstitutione recessit, eatenus in diuersum statum traducatur est necesse: fiet autē id per præsentis distemperantiæ contraria. Contraria autē pari interuallo in vtraq; oppositione à medio in vtranq; partem secedant, oportet: vt si cor-

*† Calabertamē vertit, vt nec ab alio quouis, quos mihi adhuc perlegere contigit.*

pus tribus (verbi gratiâ) numeris à tẽperata, ac media cõstitutione ad calidiorẽ secesserit, totidẽ cibũ quoq; à medij tẽperamẽti cibo ad frigidiorẽ secedere erit necesse: sin verò quatuor numeris ad humiditatẽ discesserit, totidẽ cibũ mediocri sicciorẽ esse cõueniet. Atq; in eo certè permultos est inuenire, qui de ijsdẽ cibis ex diametro pugnãtia pronũcient. Nuper enim duo inter se cõcertabant, quorũ alter salubre, alter insalubre mel esse affirmabat: vterq; ex illato sibi à melle affectu cõiectans: nondũ illud intelligentes, ꝙ omnes homines nõ vnũ ab initio habuerũt temperamentũ: neq; si habuissent, immutabile ipsum ætatis cursu, aut in tẽporum anni ac locorũ cõmutationibus, tueri potuissent: vt nũc omittã, ꝙ ijdẽ homines vitæ institutis, ac victus ratione, natiuũ corporis habitũ immutant. Ne igitur longè abeã, eorum qui de melle inter se disceptabant: alter quidem erat ætate senex & naturâ pituitosior, vitâq; otiosâ, & cùm ad alias omnes actiones, tũ autẽ ad eas exercitationes, quæ balneũ præcedũt, ignauus: ob eamque causam mel ei erat vtile. Alter verò, naturâ erat biliosus, & annos natus triginta, in quotidianisq; operibus multũ sese fatigabat, nõ abs re igitur in eo mel celeriter in bilẽ vertebatur: eâq; ratione sibi erat nocẽtius. Noui autẽ & ipse quẽdam

dam, qui de ore ventriculi quærebatur: quod cùm ab aceruata in eo pituita prouenire, ex ipsius sermone coniectassem, cōsuluissemq́;, vt cum sinapi betam & porrum sumeret: eorum ope incisam pituitam, largiter per aluū excreuit: omnibusq́; symptomatibus est liberatus. Idē postea quū post esum ciborū acriū nō cœxisset, mordicationēq́; in vētriculo sentiret, sumpto rursus cū beta sinapi, non modò à mordicatione nō fuit leuatus, verū etiā longè deterius habuit: tum protinus admiratus, quid esset, quòd ab ijs quæ antè summopere iuuissent nūc grauiter læderetur, causam sciscitaturus ad me accessit. Eos porrò, qui rei medicæ sunt imperiti, in his falli non est absurdum. Verū medicos, qui pleraque & eadē vtilissima theoremata prætereūt indistincta, quis ferat? non enim ipsos simpliciter pronūtiare conuenit, pisces saxatiles permultis quidem concoctu esse faciles, nonnullos tamen reperiri, qui bubulam facilius conficiant: sed vtrosque distinguere, quemadmodū de melle non simpliciter pronuntiare, sed simul adijcere quibusnam ætatibus, naturis, anni temporibus, regionibus ac vitæ rationibus vtile sit, aut noxium: verbi gratiâ, quòd calidis & siccis sit aduersissimum: frigidis verò ac humidis vtilissimum, siue ea temperies eis sit naturalis, siue accesserit propter ætatem,

 siue

siue propter regionem, aut anni tempus, aut vitæ conditionem. Itaque ad præsentem speculationem summè necessarium esse videtur: hominum pariter ac ciborum temperamenta consyderasse. Porrò qualiánam hominum sint temperamenta, & qua ratione ea dignoscere conueniat, in commentarijs, quos de temperamentis scripsimus, ceu vtique & de medicamentorum temperamentis, in ijs quæ de illorum facultatibus prodidimus, abundè diximus: in præsentia verò tempus exposcit, vt alimentorum temperaméta exequamur ea methodo, qua in libro de victus ratione sunt scripta, qui est, vt nonnullis placet, Hippocratis: vt alijs, Philistionis, aut Aristionis, aut Euriphontis, aut Philitæ, omnium antiquorum virorum. Initium autem ipsius in nonnullis quidem exemplaribus est: Ciborum omnium ac potuum facultates, tum naturales, tum arte accitas sic dignoscere oportet. In alijs autem hoc: Locorum autem omnium situm ac naturam sic oportet dignoscere. Quum nanque seorsum libellus ille circunfertur, De ratione victus inscribitur, estque is secunda pars, quum opus totum in partes tres sit diuisum. Cùm verò totus vnicus & non diuisus, ex tribus conflatus inuenitur, De natura humana & victus ratione inscribitur. Secũda igitur pars,

in

in qua agitur de cibis, non abs re fortè Hippocrate digna putabitur: sed prima quàm plurimum ab Hippocratica sentẽtia recedit. Verùm id quidem præter institutum, obiterq; sit dictum. Cuiuscunque autem memoratorum virorum fuerit, omne in cibis victus rationem ad vniuersalem quandam methodum videtur reuocare. Qui enim hordeum coctum, naturâ frigidum, & humidum esse didicerit, sciueritque corporum temperamenta, tum naturalia, tum alicuius affectus occasione acquisita dijudicare, is ritè non tantùm sanis corporibus, verùm etiam ægrotantibus hordeum edendum exhibebit. Præterea & cataplasmatibus ex hordacea farina percommodè vtetur, qui & corporis, & hordei temperamentum tenuerit. Nec verò satis fuerit, principalissimam ac primam cuiusque cibi temperiem nouisse, sed, vt in libris de medicamentis monstratum est, eas quoque quæ hanc sequuntur [qualitates] callere oportet: quæ & ipsæ sunt vtilissimæ, multæ quidem (si non omnes) in saporibus: quædam autem, etiam in odoribus. Quòd enim vnumquodque ex tanto calido, frigido, humido, & sicco quodammodò est temperatum: idcirco hoc dulce, illud amarum, salsum, acerbum, austerũ, acréve apparet. ἁλυκὸν autẽ, nihil aliud est, quàm
ἁλμυρὸν

ἁλμυρὸν,id est,salsum:nam vtraque voce res vna declaratur. Item acerbi & austeri commune genus est,quod Græci στύφον, nos adstringens appellamus. Cæterum in quarto libro de simplicium medicamentorum facultate, de omni saporum genere copiosissimè disseruimus. Quem certe librum necesse omnino est eum perlegisse,qui ea quæ in præsentia à nobis dicuntur,est assecuturus:vt ne,quæ semel de ijs dicta sunt, in hisce libris identidē repetere cogamur. Ergo ciborum nonnulli quidem,quemadmodum haud ita pridem cō memorauimus,si quis eos gustauerit, aut olfecerit,nullam insignem ac manifestam qualitatem præ se ferunt:quos sanè ἀποίους & ὑδατώδεις,id est qualitatis expertes, & aquosos nominant.alij autem manifestissimam habēt adstrictionem,aut congenitam dulcedinem: aut acrimoniam,sicut nonnulli quoque salsiores,aut amaritudinis quippiam habere, perspicuè cernūtur. Quare perspicuum est,cibos eiusmodi eandem cum ijs medicamentis habere facultatem, quibus cum sapore conueniūt. Cæterùm in cōmentarijs de medicamētis,causam explicuimus, quamobrem adstringentia quædam non eadem cum alijs adstringentibus [in corporibus] agant,vt aloë, æs vstum,atramentum sutorium,flos æris,squamaque,& chalcitis. Etenim quòd in quoque

istorum

istorum adstringenti facultati ac substantiæ, alia quæpiã sit admista, euenit vt opera quæ sigillatim edunt, sint diuersa, perinde ac si malo cydonio scammoniã intus miscueris, quod vtique interdum facimus, partes mali, quæ circum semen sunt, exculpentes, deinde cauitatem scãmonia implentes, deinde affigentes ac assantes, atq; ita malũ mandendũ exhibentes. Quod nãque hunc in modum præparatum est, absque stomachi subuersione aluum subducit. Facultate nimirum purgatrice, quã malum ipsum à scammonia acquisiuit, in ipso vincente, propria autem ipsius mali manente. Alioqui nec iucundum, nec adstringens, nec stomacho esset vtile. Ad eum igitur modum cibaria quædam facultatem quampiã habẽt in seipsis admixtã, cui aut purgare, aut aliud quippiam agere sit naturale. In quibus nõ est dubitandum, quin saporum facultates actionem suam, quam à natura habent, efficiant. In quo enim qualitas inest adstringens, ipsa quantum in seipsa est, vicina corpora cogit, constringit, ac refrigerat. Idem autem corpus nonnunquàm alias sui partes calfacientes, alias refrigerantes habere potest, vt in libris de simplicium pharmacorum facultatibus demonstrauimus: natura scilicet eas ita permiscente, vt medici quidam frigido cuipiam pyrethrum, aut piper interdum

commiſcent: hæc certè, vti diximus, in commentarijs de medicamẽtis copioſiſsimè pertractata. his quæ nũc à me docentur, ſunt vtiliſsima. Nam qui hæc antê didicerit, modum reperiet, quo cibos omnes ſigillatim apparare queat. Nam nos quoque τευτλοφακῆν, id eſt, ex beta & lente eduliũ nõnunquàm damus: atque ante nos Heraclides Tarentinus multis nõ tãtùm inculpata valetudine fruẽtibus, verùm etiã malo aliquo affectis ſępe exhibebat. Primùm ergo betarũ copiam: deinde cùm cõdimus, aut ſalis pluſculũ, aut dulcẽ garum, ei inijcimus, ſic nempe aluum magis ſubducit. Sin minùs vis ſubducere, lentem excorticatã bis decoquito, aqua videlicet priore effuſa: dein ſalis, aut gari portiũcula addita, aliquod eorum quæ aluum modicè ſiſtũt, inijcito, puto acetũ, ea menſura, vt guſtũ nõ offendat. Ita enim pharmacum iucũdiſsimũ atque vtiliſsimum effeceris, & cibum nõ paucis eorum, qui diuturna diarrhœa conflictãtur. Porrò dixi, non paucis, non omnes complecti volens. Nam hic quoque limitationum eſt vſus, per quas, eorum qui diarrhœa iãpridem laborant, affectus inuenietur. Omnino enim nullius rei vires experientia commodè explorabis, niſi priùs per rationem ad vnguẽ compertum habueris affectũ, cui applicatur quod exploras, ſiue id ſit cibus, ſiue potus, ſiue

medica-

medicamenrum. Quippe affectuum cognitio, est materia remediorum, non ipsorū remediorum cognitio. At quoniam fieri nō potest, vt, nisi quis materiarum, quibus vtimur, facultates exactè calleat, illarum ope egentibus succurrat: necesse est vt alibi de pharmacorum, ita hoc quoque loco de alimentorū facultatibus disseramus. Cognitio autem horum vix tandem longo tempore recta nobis accedit, quam cōsequimur, cum ex certa definitaque experientia, tum ex halituum saporumque natura (quæ duo rebus, quas examinamus insunt) ad hæc, ex consistentia quam habent secundū lentorem, [aut friabilitatē,] aut laxitatem, & densitatem: aut leuitatē, & grauitatem. Hæc enim omnia ad ipsarū inuentionem adeò conferunt, vt quum in peregrinā regionem perueneris, si quid esculenti nūquā prius tibi cōspecti offenderis, permultas fis occasiones atque adiumenta ad eius facultatem pernoscendam habiturus. Cęterum quæ Mnesitheus de radicibus, caulibus, folijs, fructibus, seminibusque prodidit, nō certam valde habent dignotionem, si experiētia definita ipsa exploraris: quod ex ijs quæ sequentur, fiet manifestū. Statui enim de cibis singulis seorsum pertractare. Quod si tractatus ipse longior erit, poterimus ipsum postcà alio quodam minore libello perstingere, qui

ijs qui

ijs qui artem callent vtilis erit: quandoquidé exercitatio sola ac doctrina, quę per diffusam enarrationem traditur, nos artifices reddit. Ideoq; nõ inscitè illud mihi vulgò dici videtur, Optimã esse doctrinã, quæ viua voce traditur: neque enim quẽquàm ex libro nauclerum, aut alterius artis artificem euadere. Libri enim sunt ijs: qui antè eruditi fuerũt, monimẽta, non rudiũ & indoctorum doctrina perfecta. Quòd si qui sint, qui præceptoribus carcãt, velintq; ijs, quę planè ac copiosè sunt scripta (qui nobis etiã scribẽdi mos est) diligẽter incũbere, magnũ is fructũ capient, potissimùm si ea relegere identidem nõ grauẽtur.

DE TRITICO.

HAud iniurià medicorum plurimi præsentem doctrinam à tritico mihi vidẽtur auspicati: quãdo cũ apud Græcos omnes, tum barbarorum plurimos, semen hoc & frequentissimè & summa cum vtilitate vsurpatur. Inter tritica autem plurimum habent alimenti, quæ densa sunt, totamque substãtiam habent adeò compactam, vt dentibus vix diuidi queãt. Talia enim exigua mole, corpora plurimùm nutriunt: quæ verò ijs sunt contraria, quæq; dentibus quidẽ facilè franguntur, fractaq; rara ac laxa apparent, magna mole exiguum reddunt alimentum. Quòd si vtrorunque parem modum pendere libuerit, quę

densa

densa sunt multò grauiora esse comperies. Hæc autẽ sunt, colore etiam laxis flauiora. Explorare autem horum naturam nõ simpliciter oportet, superficiem externã duntaxat contemplando, sed diuidendo quoque, vt diximus ac frangendo: multa enim quæ extrinsecus flaua ac densa fuerunt visa, rara intùs ac laxa albaque apparuerunt. Quæ sanè furfuris habent plurimùm: & si quis posteaquàm môlita sunt, tenuissimâ farinâ excussâ, ex reliquo panes, quos πιτυρίας, id est furfuraceos appellant, fecerit, parum quidem ipsos alere, ventrem verò multis excremẽtis implere experietur: ob eamque causam facile etiã subsidere. Præterea quòd furfur nonnihil facultatis habet detersoriæ, meritò intestinis irritatis celeris eorum fit deiectio. Iis autem cõtrarij quidẽ sunt panes purissimi, plurimùm põderis exigua mole habẽtes: omnium verò panum tardissimê deijciũtur. Videbis sanè illorum massam admodùm lentam, ita vt quàm longissimè indiuulsa trahatur: quod corporis lenti est proprium. Meritò igitur ij quidẽ & fermento copiosiore indigent, omniumque maximê subigere eos oportet: nec statim post fermentum & subactionem assare. Furfuraceis verò paucũ fermẽtum, & lenis subactio, breueq; interuallum sufficit. Pari modo qui puri sunt, assationẽ diuturniorem: furfuracei, breuio-

breuiorem postulant. Porrò nõ pauca est inter purissimos, ac sordidissimos, minoris maiorisque ratione latitudo, quum alios quidẽ puros, alios sordidos & vocemus, & reuerâ sint. Est autem & alia panũ species inter hos planè media, quos αὐτοπύρους appellãt: medici autem veteres ipsos nominabãt συγκομιστοὺς. Cæterũ quòd hi fiat ex farina à furfure non separata, furfure à pura farina non separato, omnibus id est perspicuũ: illinc enim nomina ipsis indiderunt: αὐτοπύροις quidẽ: quòd ὅλος αὐτὸς ὁ πυρός, id est totũ ipsum triticũ, nulla sui parte adempta in panificiũ cedat: συγκομίστοις autem, quòd ad ipsos conficiẽdos tota farina nusquã à furfure seiuncta συγκομίζηται, hoc est, comportetur. Verũ & inter hos ipsos, qui ad vnguem medij inter furfuraceos & quàm purissimos panes esse videntur, nõ parua est pro tritici natura differẽtia. Siquidem ex dẽso ac graui tritico, præstãtiores: ex laxo autem ac leui, panes fiunt deteriores. Et apud Romanos quidem vt & apud alios propemodũm omnes, quibus ipsi imperant, panis quidẽ purissimus σιλιγνίτης, id est, siligineus: qui autem huic est proximus, σεμιδαλίτης, id est, semilaceus, nuncupatur: verùm σεμίδαλις quidem Græcum nomen est & antiquum: σίλιγνις verò neque Græcum est, neque ipsam aliter possum exprimere. Inter panes igitur,

silligi-

siligineus plurimum alimentum præstat: post ipsum autem, semilaceus: tertio loco, medius, qui & σιγκομιστὸς & αὐτόπυρος dicitur: quartū post hunc est sordidorum genus: in quibus furfuraceus est postremus, minimūq; omniū nutrit, & omnium maximè per aluum subsidet. Concoctu autem inter panes sunt facillimi, qui plurimū sunt fermentati, & pulcherrimè subacti, quiq; in clibano igne moderato fuerunt assati. Nam ignis ardentior primo statim occursu superficiem externam circunurēs, in testæ modū indurat, acciditq; duplici nomine prauum panem fieri: priori quidem, ꝙ partem internam habeat crudam atq; illaboratam: posteriori verò, ꝙ externam siccam habeat, ac preassatam & testaceā. Porrò ignis moderato remissior, panem minùs bellè elaborat, sed ipsum crudiorem relinquit, & maximè parte omnem eius internam. Qui autē in igne moderato longiore spatio per totos seipsos equabiliter assati fuerint, ij tū bellissimè in ventriculo cōcoquentur, tum ad cæteras actiones, quæ coctionem consequuntur, erūt accommodatissimi. Pessimi autem panes ij sunt habendi, quibus nihil memoratorū antè, adest. Quum autē iam fines probitatis & prauitatis in panibus constituerimus, nemo iam est, qui non vel tacentibus nobis facilè intelligat, alios esse panes, qui aut optimis, aut de-

C terri-

terrimis sint propinqui: alios porrò ab illis di scedere: tum alios quosdam inter vtrosq; hos locum mediũ obtinere. Proinde quemadmodum priùs de melle admonuimus, non simpliciter esse pronunciandum ipsum salubre esse aut insalubre, sed pituitosæ quidem naturæ, hoc est, humidiori ac frigidiori quàm temperata, ipsum esse salubre nec minùs, etiã si ea natura tantũ fuerit frigidior sine multa humiditate, aut humidior sine multa frigiditate: calidis autẽ temperamentis, ac his etiam multò magis calidis & siccis, haudquaquàm ipsum conuenire. Ita panum quoq; is athletæ quidem est accommodus, qui neq; bellissimè est assatus, neq; multum habet fermenti: priuato autem & seni, qui bellissimè quidem in clibano est assatus, fermenti autẽ habet multũ. Porrò qui fermento omnino caret, nemini prorsus est accõmodus. Quòd si casei aliquid insuper addatur (vt rustici apud nos festis diebus solent apparare, eósque panes ipsi vocant ἀζύμους: id est fermenti expertes) eiusmodi promptè omnes læduntur, etiam si qui fortissimo sint corporis habitu: cuiusmodi sunt messorum, ac fossorum robustissimi. Ab his nanque faciliùs confici videas panes ἀζύμους, vt bubulam etiam ac hircinam, quàm à grauibus athletis. Quid iam loquar de ouilla aut caprina? cum in Alexandria asinina quoque
vescan

vescantur: sunt qui & camelina. Ad ipsarum enim coctionem nonnihil confert tum consuetudo, tum verò earum carnium, quæ sumuntur, parsimonia: ac denique ipsa totius corporis inanitio, quę illis necessariò accidit, qui toto die in priuatis operibus sese conficiunt. Carnes enim inanitæ rapiunt ex ventre succum non modò semicoctum, sed nonnunquàm etiam omnino crudum atque incoctum, quum cibo sumpto operibus sese reddiderint: ob eamque causam ij grauissimis morbis posteà prehenduntur, & ante senectam intereunt. Quę quum vulgus ignoret, illos ob corporis robur beatos prædicat, cum ea esse & concoquere ipsos videat, quæ nemo nostrum, neq; edere queat neq; coquere. Quod autem eorum plerique qui laboribus sese confecerũt, à prauis cibis minùs lędantur, in causa est, q̃ ijs somni sint profundiores: quæ res ad coctiones multum ipsis adfert momenti. Quòd si ipsos plures ordine noctes insomnes ducere coëgeris, morbo statim corripientur. Illi igitur vnicũ hoc ad prauos cibos coquendos habent commodũ. Athletę verò alimẽtis vtuntur nõ optimi succi, sed crassi ac viscosi, illi quidẽ qui inter ipsos sunt graues, quo nomine palæstritæ potissimũ appellantur: nunc verò & pancratiastæ & pugiles ita appellantur. Quũ enim id solũ eis sit propositũ, vt ad

certamina sese comparent, in quibus interdũ totum diem, aut luctari, aut παγκρατιάζειν coguntur, idcirco cibo indigent corruptu ac euaporatu difficili: talis autem est, qui succũ habet crassum ac viscosum, cuiusmodi potissimùm est cibus ex carnibus suillis & panibus, vt diximus, adparatis: quibus soli verè athletæ vescuntur. Quòd si quis priuatus, & ab exercitatione alienus, eodem cibo vti voluerit, celerrimè in morbum plenitudinis incurret, Græci vocant πληθωρικὸν: quemadmodum si homo vtens exercitationibus, oleribus, ac ptissanæ succo aleretur, totum suum corpus celeriter labefactarit, ac confecerit. Porrò si quis nostrũ panibus illis vtatur, quibus dixi athletas vti, succus ex eis abundabit crassus ac frigidus, qualem propriè crudum succum nominare consueuimus. Est sanè & pituitæ succus crudus & frigidus, non tamen crassus, vt qui humiditatem multã habeat & spiritum flatulentum. Crudus autem succus propriè nuncupatus, talis est, quale id apparet, quod in vrinis subsidet, puri quãdoq; adsimile: verum pus & graucolés est & lentum: crudus verò succus, crasitie & colore illi duntaxat est similis, vt qui neque graucolens est, neque lentus. Non tamen febricitantibus quidem ex crudorũ humorum copia solis in vrinis subsidet, cuiusmodi dixi: sed & sanis, qui

post.

post multos exantlatos labores, cibos duros ac confectu difficiles esitant. Verùm de alijs quidem posteà tractabimus. Nunc verò, quoniam de panibus primò statuimus disserere, ijs quę à nobis dicta iam fuerunt, hęc adijciamus. Omnium quidem optimi sunt clibanitę, ad eum quem præscripsi modum, tum assati, tum ad assationē præparati. Proximi autem ipsis sunt, qui in minori furno assantur, ἰπνίται nuncupati, eodem videlicet quo prędicti, modo præparati: sed quia in profundo nō similiter assantur, ob id ab ipsis relinquuntur. At qui super craticulam, aut cineres calidos, aut foci pauimentum ceu clibanum assantur, praui omnes sunt, vt qui inæqualiter se habeant. Nam partes ipsorū extimæ supra modum sunt assatæ, intimæ autem crudę. Cæterùm ijs quos propterea ꝙ cineribus tecti assantur, subcinericeos nuncupant, cineres ipsi prauitatem aliquam aspergunt: quapropter omnium panùm hos) si ipsis cæterum omnia antè pariter adfuerint) quod ad assandi saltē modum attinet, propemodùm dixerim esse deterrimos. Oportet enim semper ea de quibus agitur, ita accipere, vt quæ inter se comparantur, in illis duntaxat de quibus agitur, mutuò dissideant. Quandoquidem si quę pluribus inter se modis discrepant, contuleris, quæ de singulis ipsis membratim & seorsum

dixeris, ea omnia collecta habebunt. De panum igitur differentia abundè dictum est.

### DE PLACENTIS, QVAE EX *Farina triticea sunt, Græci* πέμματα *vocant*.

De alijs autem placentis quæ ex triticea farina parantur, dicere nunc fuerit opportunum. Ergo quos † Attici quidem ταγηνίτας, nos autem Græci qui Asiam colimus, τηγανίτας appellamus: parantur autem ex solo oleo. Oleum autem solum in sartaginem igni fumi experti impositã, inijcitur: quod vbi incaluerit, triticea farina multa aquâ imbuta, ei adfunditur, quæ celeriter dum cum ipso oleo coquitur, cogitur ac densatur, instar casei teneri in calatho concrescentis. Tunc autem iam ipsam vertunt, superficiem quidem ipsius superiorem infrà constituentes, vt ipsa sartaginem etiam tangat. Quod verò prius erat inferius, quodq; abundè iam est coctum, sursum in sublime tollentes, vt iam sit in superficie: & quum iam quod modò infra est, concreuerit, posteà vertunt ipsam bis forte aut ter, quoad tota placenta æqualiter ipsis cocta videatur. Perspicuum sanè est, quòd ipsa quidem crassi est succi, quodque ventrem cohibet, & succos crudos gignit: quapropter & à quibusdam mellis quippiam ei admiscetur: sunt qui & salem ma-

† *Vetus interpr. legit antiqui. ταγνῖται sunt placentæ, quæ in sartagine friguntur.*

marinum miscent. Fuerit autem iam id quidem placẽte genus quoddam, aut species, aut quocunque modo appellari libeat, quemadmodum & alias quasdam placentarum species, tum rustici homines, tum vrbanorum pauperrimi ex tempore componunt. Itaque quæ πέμματα ἄζυμα in clibano assant, atque mox quàm extracta sunt, in mel calidum, vt id in tota sese recipiant, iniiciunt, placentæ etiam sunt genus quoddam: præterea, omnia quæ cum melle ex itrijs apparantur.

## DE VARIA ITRIORVM COMPOSITIONE

DVplex autem est itriorum species. Præstantior quidem, quam rhyemata: deterior verò, quam lagana appellant. Quæ sanè ex his ac similagine componuntur, crassi sunt succi, & tardè subsident, iecorisq; meatus, per quos fertur alimentum, obstruunt, lienis imbecillitatem augent, calculos denique in renibus gignunt. Quòd si cocta bellè fuerint atque in sanguinem mutata, admodùm nutrient. Quæ verò cum melle parantur, mistam habent facultatem: quum enim mel ipsum succum habeat tenuem, & ea quibus cum miscetur, tenuet, factum meritò est, vt quæ mel copiosius, dum parantur, assumpserint, quæque diutius cocta fuerint, mi-

nus tardè subducantur, succumque ex tenui & crasso mistum generent: iecori verò, renibus, & lieni, in rectè quidē habentibus magis q̃ ea quæ sine melle parata sunt, conducant. In ijs verò qui obstructionis principium habent, aut inflammatione, aut scirrho sunt obsessi, nihil minus q̃ illa nocent, nonnunquàm etiam longè grauius: & multo omnium maximè, quorum farina fuerit admodum lenta. Succus nanq; qui ex ijs proueniet, non modò propter crassitiem ferri prorsum inhibetur, verumetiā intrinsecus angustis vasorum finibus circunfixus adeò impingitur, vt haud facilè solui queat, atque ita viscus læsum, ijs qui ita sunt affecti, sensum ponderis exhibet, ciborum ac potuum tenuantium ope indigens. Scripsimus autem alibi vno libro de victu attenuante. Nihil tamen eorum, quæ ita sunt parata, neque thoracē, neque pulmonem offendunt. Verū de edulijs quidem, quę crassum ac lentum succum generant, alio loco posteà differemus. Sermo autem, qui nunc in manibus est, postulat, vt cùm alia quæ adhuc exposuimus, memoriâ teneas, & omnium potissimum, panū facultatem, ꝗ eis assiduè vtamur. Nec sanè obfuerit, quę de ipsis diximus, summatim repetere. Optimus certè panis ac saluberrimus fuerit homini neq; iuueni, neq; exercitationibus dedito, qui tū sa-

lis,

lis, tum fermenti habet plurimũ, quiq; plurimùm ab artifice antè q̃ formetur, & assetur, sit subactus, & (vt suprà diximus) in clibano mediocriter calido assatus. Modum verò fermenti ac salis, gustu iudicato: quod nanq; in largiori horũ mistura iam offendit, prauum. Quatenus igitur gustus nullum adhuc sensum tristem ex ea mistura percipit, catenus ipsorum copiam augere præstiterit.

DE PANE LOTO.

PORrò qui panis abluendi rationem excogitarũt, minoris sanè alimenti cibum, sed qui ab obstructionis noxa absit, quoad licet longissimè, inuenerunt. Siquidè panis hic succum habet minimum crassum ac lentum, vt qui ex terrestri aëreus sit factus. Eius porrò leuitas apparet, cũ per staterã, tum ꝙ in aqua non submergatur, sed instar suberis supernatet. Ceterùm id edulium quod ruri apud nos coquunt, quod ex multa triticea farina lacti mista constat, scito ex ijs esse, quæ [intus] obstruunt. Vt igitur cibi hi omnes boni sunt succi, & multi alimenti, ita eos qui ipsis assiduè vtuntur, lædunt, obstructiones in hepate parientes, & in renibus calculos gignentes. Quum enim humor crudus lentorem assumpsit, & transitus per renes quibusdam naturâ sunt angusti, ibi quod crassissimum est, ac maximè lentum, diutius moratum πῶρον id est,

tophum

tophum promptè gignit: cuiusmodi in vasis in quibus aquam calfacimus, adcrescit, aut ad saxa adfigitur in plerisque aquis calidis sponte nascentibus. Confert autem ad id maximè renum ipsorum temperamentum, quando ipsorum calor acris fuerit ac veluti igneus. Ex eo autem genere sunt, & πῶροι, qui in arthriticis generantur. Fluit enim semper quod in corpore redundat, in partes imbecillimas, pro suaque ipsius natura, in ipsis affectum excitat. Cæterum quum posteà de lacte agemus, de omni ipsius vsu trademus, quemadmodum certè & de cibis incrassantibus: quandoquidē & alia quedā sunt que eā habent facultatem.

DE ALICA.

Alica ex genere est tritici, valenterque nutrit succumque lentum habet, siue in aqua duntaxat coctam cum mulso, aut vino dulci, aut etiam adstringente (nam horū quoque suo proprio tempore vtimur) siue cum oleo, salcque frixam sumas. Nonnunquàm autem & acetum illi inijcitur: atque præparatam eo modo alicam, medici ptissanæ confessionem fuisse dictitant: quidam autem dicunt ex alicæ ptissana, ægrotum fuisse cibatum. Veterum verò nonnulli, vt Diocles & Philotimus, ptisanam triticeam, alicam hoc modo structam appellitant. Quapropter eius nomen, apud antiquos est rarum, quemadmodùm

modùm & sitanij: ipsum enim cõmuni nomine, triticũ nũcupant. Dictum porrò est in libro Hippocratis de ratione victus, panes ex alica factos, plurimi esse alimenti, sed minùs subsidere: præterea similaginem & alicã coctam valentis ac multi esse alimenti. Proinde vsum huius multũ vitare conuenit, idq; potissimũ quibus iecur facilè obstruitur, aut renes calculis gignẽdis sunt appositi. Maximè præterea intentos esse cõuenit ijs sorbitionibus, quæ ex alica lota nuncupata parãtur. Succus nanq; ipsius hic est aquæ commissus, qui cùm coctionẽ postulet plurimã, præparãtibus quidẽ ipsum, quasi satis coctus sit, imponit. Aegrotos verò, quibus ipsum parãt lædit nõ minimùm. Celeriter enim, quod instar glutinis sit lentus, cõcrescit ac densatur. Oportet igitur ipsum multa aqua admixtũ, super carbones coquere plurimùm mouẽdo, quoad exactè coctus fuerit, tum verò salis quidpiam etiam inijcere. Oleum autem etiã si initio statim immiscueris, nihil fuerit incõmodi. Sed id quidem obiter sit dictũ: ad medendi enim rationem, non ad præsens institutũ pertinet. Quòd si quando sani ob vehemẽtem ventris mordicationẽ, siue ob biliosi humoris multi transitum, siue ob aliud id genus, sorbitione eguerint, ijs alicam plurimum coctam, vsque dum extabuerit, deinde cola-

colatam, atq; ita comparatã, vt ptisanæ succo colato, sit persimilis, sorbendam tũc exhibeto. Eadẽ autẽ lotæ alicæ parãdæ est ratio.

## DE TRITICO IN AQVA ELIXO.

Nisi ipse aliquãdo triticum in aqua elixum comedissem, nũquàm aliquẽ eius vsum in cibo esse credidissem. Neque enim fame grassante ad hunc vtendi modum quis accesserit, cum suppetente tritico, panem ex eo facere posit. In cœna verò quemadmodùm elixum frixúmve cicer, & alia quædam semina similiter parata, pro tragematibus, quæ vocant, sumuntur: ita triticũ elixum à nemine sumitur. Ob eas sanè causas nunquã credidissem quempiã triticum elixum esitasse. Quum autẽ & ipse aliquando rus procul ab vrbe cum duobus adolescentibus meis æqualibus profectus, rusticos iã cœnatos deprehendissem, & mulieres sese vt panẽ facerent, accingere (pane enim carebãt) vnusque ex ipsis repente triticũ in ollam coniectum coxisset, deinde sale mediocri cõditũ, vt ederemus esset hortatus, (cogebamur autẽ id facere, vt par est, qui nimirum iter confeceramus, atq; esuriebamus) abundè certè comedimus, pondus tamen in ventriculo sensimus, vt lutũ ipsi incumbere videretur. Et quum postero die nõ coxissemus, totũ diem cibum

ita

ita fastidiuimus, vt nihil edere potuerimus: præterea flatulento spiritu eramus pleni, caputq; dolebat, & oculi caligabãt. Neq; enim per aluũ quicquam excreueramus, quod vni cũ in cruditatibus est remedium. Rogabam igitur rusticos, num & ipsi aliquando elixum triticũ edissent, tum quonã pacto fuissent ab illo affecti. Illi verò & esitasse se frequenter, eadem qua nos necessitate cõpulsos, respõderũt, triticumq; ita præparatũ graue & cõcoctu difficile esse edulium: quod sane vel citra experimentũ colligi facilè poterat. Quãdo enim ne ipsius quidẽ sumpta farina, vt antè retulimus, concoctu sit facilis, nisi per salẽ fermentũ, misturã, trituratione, clinabumq; elaborata fuerit: quis non intelligat illaboratũ triticum esse cõtumacissimum? Vires tamen triticũ habet magnas, si sic sumptum, cõcoquatur: nutriq; valde corpus, ac robur insigne ijs, qui ipso vsi fuerint, conciliat.

## DE AMYLO.

AMylum ex tritico conficitur, partes exasperatas leuigandi vim obtinens: quæ substantijs omnibus consistentiâ siccis est communis, quæ neque astrictionem, neque acrimoniam, neque aliam quamuis facultatem habent insignem, quas substantias iure ἀποίους, id est qualitatis, quæ sensu deprehendi queat, expertes appellant: qualis inter

humi-

humidas substantias est aqua. Cæterùm amylum similem panibus lotis habet facultatem: nam vt illi, minus, quàm panes non loti, corpori prębent alimentum, & non calfacit, quum cæteri panes calefaciant. Quòd verò ad triticum in aqua elixum attinet, cum eo amylum ne conferendum quidem est: cum palàm id tum calfaciat, tum valēter nutriat, si coctum fuerit: id quod factu (vt diximus) est difficile.

## DE HORDEO.

HOc item semen in vsu frequenti apud homines est, quod non eandem cū tritico habet facultatem: siquidem hoc palàm calefacit, illud verò non modò nō calefacit (quomodo nonnulla, quæ in medio sunt calefacientium & refrigerantium, vt amylum, & panis lotus) sed quoquo modo, ipso vtare, siue panes ex ipso feceris, siue ptisanam coxeris, siue ἄλφιτα, id est polētam feceris, vim quandam refrigerandi habere cernitur. Dissidet præterea à tritici natura, succi specie, quam vtrunq; ipsorum gignere consueuit. Siquidem triticum, crassum ac lentum: hordeum autem tenuem & nonnihil detersoriū succum in nobis gignit. Quoquo igitur modo hordeum paraueris, nunquàm corpus calfacit: sed variè pro modo præparationis humectat ac siccat. Quandoquidem polenta,

quæ

quæ ex frixo hordeo est facta, siccare perspicuè cernitur: ptisana autem humectat, quum saltem vt decet fuerit parata, hoc est, quum in coctione quàm plurimum intumuerit, posteâ igne lento per multũ otiũ in chylũ fuerit redacta: acetum autẽ ei tunc admiscetur, quũ planè intumuerit. Quũ verò cocta exactè fuerit, sub edendi tẽpus salem tenuẽ inijcere oportet. Oleum autem si initio statim inieceris, coctioni nil nocueris. Aliud tamen nihil est miscendũ, nisi velis anethi aut porri quidpiam, idq; initio statim immiscere. Video autẽ à cocis omnibus ptisanã pessimè cõparari. In mortario namq; crudã ipsam tũdentes, nõ ad ignẽ coquentes, dissoluunt. Sũt qui amylum etiã inijciant, vt per coctionem in chylum copiosum videatur esse redacta. Talis certè ptissana meritò maximè est flatulenta, & concoctu admodũ difficilis. Quę verò in ptissana rectè cõparanda, prætermisi, ea adijcere oportet. Crudam ptissanam aliquandiu in aqua præmaceratã, deinde in mortariũ iniectã manibus terere cõuenit, asperã quãpiam rem in se habentibus, cuiusmodi est quod vocãt spartũ, ex quo iumẽtis soleæ nectuntur: vsq; eò autem terendũ, dũ præpositus ac qui in superficie est, cortex sit abiectus: is enim quo vestitur ceu tenui tunica, non totus inter pinsendum abijcitur.

Quæ-

Quapropter & præmaceratur, & in mortario tunditur. Quòd si nõ quicquid est aceris, deciderit, elixa ptissana magis quidẽ deterget, nullã autẽ aliam noxam accipit. Pessima autẽ est ptissanæ præparatio, quum vbi coci crudã ipsam in mortario cum aqua contuderint, deinde parũper coxerint, ἥψυμα καὶ σίραιον, id est, sapã iniјciũt: quidam autẽ cum his mel quoque & cuminũ iniјciũt, cinnum quendã veriùs quàm ptissanã comparantes. Verùm quæ probè parata fuerit, vtilitates quas memorat Hippocrates, tum sanis, tum ægrotis hominibus pręstabit, siquidẽ lentor eius, vt inquit, leuis, & cõtinuus & blãdus est, & lubricus, & humidus moderatè, sitimq; arcet, & ad abluendũ, si quid opus erit, est idoneus: neq; adstrictionẽ habet, neq; tormina gignit, deniq; in vẽtriculo non exturgescit: si quidem inter coquendum intumuit, quantũ plurimum intumescere poterat. Hæc certè nobis in præsentia de ptissanæ facultate suffecerint, nõ medendi rationem tradentibus, sed alimentorum duntaxat vires explicantibus: quanquàm in sermonis transcursu ipsorum vsum quoque attingimus.

DE PANIBVS HORDEACEIS.

NVnc certè ad hordeaceos panes transire fuerit tempestiuũ, quos homines eodem, quo triticeos modò parãt: sunt autem

non modò triticeis, verumetiam olyrinis, & multò adhuc magis typhinis friabiliores, nihil in se lentoris, vt illi habentes. Ex quo perspicuũ est, ꝙ exiguũ corpori præbent alimẽtũ, & potissimũ si facti ex peiore hordeo fuerint, ex quo Hippocrates ne ptisanã quidem fieri voluit: neq; enim, dum coquitur, succũ copiosum ex seipso emittit. Laudatissimum autẽ est, quod candidũ vbi pinsitũ est, apparet, nõnihilq; densitatis ac põderis (quantum hordeo datũ est) habet. Porrò quod totum plenũ est, & circunscriptionem externã habet tensam, melius eo est, quod gracile est ac rugosum. Verùm id quidẽ seminũ omnium cõmune tibi esto indiciũ: nisi fortè aliquãdo mollem multò quàm pro sua natura habeant maiorem, sintque molliora ac laxiora: scito enim ea humiditatẽ habere superfluã, prædictisque esse deteriora. Ob eamque causam non conuenit ijs post collectionem vti, sed vbi ea in locis siccis reposueris, diu ab eis abstinere, quò intereà pars quidem humoris superflui exhalet, pars autem etiam coquatur, quoad siccata mediocriter cõtrahantur. Defluit enim à plantis, seminibus & fructibus postquàm collecta fuerint ac reposita, primùm quidem quicquid in ipsis aquosum est ac tenue, pòst autem & nonnihil humidi naturalis. Quum enim substantiam habent

iusto ficciorem, funtq; ijs deteriora, quæ ad summũ bonæ habitudinis peruenerũt, non tamẽ iam omnino sunt praua. Quinimò ijs affectibus, quos siccando corrigere oportet, sunt vtiliora. Quæ autem diutissimè fuerũt reposita, vires habent imbecilliores. Huius porrò terminus sit, quũ ab ipsis diuisis puluis quidã tenuis excidit. Hæc itaq; semel nũc dicta, in omnibus memoriâ teneto. Nõ enim libenter de ijsdẽ sæpe eadẽ repeto, nisi quando necesse videtur, nudũ dũtaxat caput memoriæ caussã repetere: ad panes autẽ hordeaceos, de quibus dicere instituerams, reuersi dicamus, in ijs quoq; quasdã esse differẽtias, illis, quas paulò antè in triticeis recensuimus, respõdẽtes. Omnes nanq; triticeis multò minus alunt, qui tamen ex præstantissimo hordeo cõficiũtur, minùs à triticeis in eo superãtur: qui verò ex laxo ac leui, panibus surfuraceis respondẽt. Panes autẽ ex hordeo eiusmodi citissimè per aluũ subducuntur; quod reliquis nõ minimũ accidit, si triticeis eos cõtuleris. Quæ porrò inter hos mediæ panum hordeaceorum sunt præparationes, similes sunt ijs quas in triticeis retulimus.

## DE POLENTA QVAE GRAECE ἄλφιτον dicitur.

EX recenti hordeo mediocriter frixo, laudatissima fit polenta: cuius si copia

non

non sit, nonnunquàm, & ex alijs ipsam conficimus. Quum autem polenta omnis, quæ rectè sit facta, boni sit odoris, ea est suaucolentissima, quæ ex optimo ac recenti hordeo & quod aristam non admodum habeat siccam, est confecta. Compluribus autem per sanitatem mos est, eam sapâ & vino dulci mulsoque commistis, nonnunquàm sola etiam aquâ conspersam, æstate duabus tribúsve ante balneum horis bibere, aiuntque sentire se, hoc potu siti liberari. Si tamen cũ vino austero fuerit epota, ventrem desiccat. Polenta autem gentes quędam pro pane vtũtur: quod ego rusticos in Cypro facere sum conspicatus, tametsi ij frumenti plurimum metant. Veteres autem militibus etiam polentam præbebant. Romani tamen milites ipsius imbecillitatem damnantes, ea non amplius nunc vtuntur. Exiguum enim corpori alimentum dat, priuatis quidem & omni exercitatione abstinentibus, satis multum: ijs autem qui quoquo modo exercentur, minus quàm sat est. Porrò ex his humidis frixis fiunt mazæ, de quibus deinceps differemus. Præsertim quum Philotimus in primo libro de Alimentis de ipsis copiosiùs disputans, quod in eis tamen erat vtilissimum, indeterminatum reliquerit.

DE MAZA.

Cuiusque eduliorũ vires potes, vel ante certam experientiam ex ipsius natura conijcere. Etenim perspicacis ingenij viro farina, quæ planè tenuis est & alba, & ab omni furfurea substantia pura, satis intelligetur, in ventriculo quoq; citiùs ac magis alterari, eóque probiùs concoqui, & faciliùs in corpus distribui, promptiusque nutrire, vt quæ tota corporibus alendis asimiletur atque adponatur. Quod autem in ipsa furfureum est, ac durum, vt extrinsecus in aqua dissolui nõ cernitur, eadem ratione ne in vẽtriculo quidem madefactum dissoluitur, sed totum, vt sumptum fuerat, indiuiduum permanet atq; inconfectum. Hoc igitur non potest nec probè concoqui, nec distribui, propterea ꝙ venarum orificijs, quæ tum ad ventriculum ad intestina pertinent, nihil prorsus congruit, neque illabitur: quas res necessariò sequitur, tum vt maior stercoris vis ex ipso aceruetur, tum vt citius subsideat: partim propter ipsius copiæ pondus, partim etiam quòd furfureum omne qualitatem habet detersoriam. Quæ omnia si quis reputet, intelliget, tantũ mazam in alendo corpore ab hordeaceis panibus relinqui, quantùm hi à triticeis relinquuntur: quippe cùm hordeum initio suapte natura furfurem habeat nõ paucum, frixum

iam

iam eũ ipſum habet, tũ ſicciorẽ, tũ fractu ac comminutu difficiliorẽ: ſiccius autem eſt id, quod hôc eſt præſtãtius, ex quo corpus ſume bat alimentũ. Quo fit, vt maza panibus hordeaceis ægriùs coquatur, magiſq; ventriculũ flatu impleat, in quo etiam, ſi diutius manſerit, turbationẽ excitat. Citius autẽ ſubducitur, ſi commixta diutiùs fuerit, ac ſubacta. Quòd ſi mel quoq; addatur, citiùs etiã ob id ventrẽ ad excretionẽ incitabit. Cæterum ꝙ Philotimus opinatur, ſuccũ craſſum, glutino ſum ac frigidũ ex omni maza generari (quẽ ipſe cũ præceptore ſuo Praxagora vitreũ adpellat) ſecùs profectò habet: quũ polẽta neq; lẽtorẽ habeat, quod alicæ ineſt maximẽ, nec multũ nutriat. Ad illum fefellit maza copioſior, ac diutiùs in vino dulci & ſapa macerata (quã ipſe, quemadmodùm Athenienſes, τϱιπτὴν, id eſt, tritam appellauit) quod enim in ea triticeæ maſſæ reſpõdet, ductile eſt ac glutinoſum: cùm ob diuturnã macerationẽ, tũ ob humoris polentæ commiſti craſsitiẽ: quẽadmodùm autem tritura multa cum craſſo liquore facit, vt trita farina lenta appareat, etiam ſi ea ex milio ſit, ad eum modũ ſuccus ptiſſanæ apparet lentus: tametſi nihil in ſeſe habeat glutinoſum neque emplaſticũ, ſed cõtrà deterſorium atque inciſorium: quod in cute noſtra indicat, ipſius ſordes cluẽs. Quòd

si paulò pòst quàm cuipiam sorbendã ipsam exhibueris, vomere ipsum feceris, pituitã, quę in ventriculo continebatur, detergebit, & omnia vomitu simul cum ea eijciet.

## DE TYPHA, OLYRA, ET ZEIA.

MNesitheus quidem typhas tertio loco post triticum & hordeum numerat: Diocles autem de ipsis tradit neglige ntiùs, compendiosum scribendi genus diffusę accurataeque explanationi præponens. Eodem certè compendio de tritico, hordeo, alijsque multis tradidit. Paulò autem de his Praxagoras, ac Mnesitheus copiosiùs scripserunt: attamen ne ipsi quidem satisfaciunt: Philotimus verò de quibusdam admodùm copiosè, de alijs autem egit ieiunè: sunt & quorum ne meminit quidem, quemadmodùm nec zeiæ: perspicuum autem est, quòd nec præceptor eius Praxagoras. Quandoquidem Philotimus non modò eorum quæ ille scripsisset, nihil prætermisit, sed plæraq; etiã perpoliuit, atque adiunxit. Illud verò mirũ videri debet, quòd ne is quidem, qui librum de ratione victus composuit (qui Hippocrati est adscriptus) quisquis is vir antiquus fuerit, nominis zeiæ mentionem vnquàm fecerit. Quòd si typhas à nonnullis putabat appellari zeias, id ipsum significasse oportuit: verùm

verùm satiùs fortè fuerit, ipsorum verba adscripsisse. Diocles ergo in primo libro de sanitate ad Plistarchum (in quo ciborum facultates explicat) sic scribit, Post hordeum au- »
tem ac triticũ, facultatibus sequuntur omniũ »
maximè olyræ, typhæ, zeiæ, panicum, miliũ. »
In quibusdam autem exemplaribus zeiæ no »
men omnino nõ est. Quin & in quibusdam, non facultatibus, sed vtilitatibus scriptum est, hoc modo: Post hordeum ac triticum vti- »
litatibus sequuntur omnium maximè oly- »
ræ, typhæ, panicum, & milium: perinde ac si »
olyra semen esset à typha diuersum. Mnesitheus autem vno semine, duo nomina ait contineri, scribens ad hunc modum, Ex se- »
minibus ad nutritionem sunt appositissima »
triticum & hordeum: quod autem hæc dein- »
ceps sequitur, duplici quidem nomine nuncu »
patur: eadem tamen res est, alij enim typha, »
alij olyram nominãt: deinceps ista adiungit, »
Post hæc autem sunt zeia, miliũ, & panicum. Diocli certè ea de typha & olyra scribere, quæ modò adscripsi, satis visum fuit. Mnesitheus verò particulatim quoque de ijs posteà tractauit, primũ quidẽ de tritico & hordeo, mox de typhis scribens his verbis: Reliquorũ »
verò seminum typha quidem est optima: nã »
& nutrit admodùm, neque magno nego- »
tio conficitur. Panem autem ex zeia nemo »

« affatim citra sanitatis dispēdiū mādit. Quòd
« si quis ei pani nō assuerit, etiā si minimū sum-
« pserit, ægrotabit: est enim grauis & cōcoctu
« difficilis: qui verò regionē colunt vehemen-
« ter frigidā, eo semine cogūtur nutriri, ipsum-
« que serere, quòd frigoribus perstrenuè resi-
« stat. Atque hi principio quidē, paulatim ede-
« re assuescunt, tum quia ingrati odoris est ci-
« bus: tum quia rarus est in eiusmodi regioni-
« bus frugū prouentus. Pòst autē, quòd familia
« re sit edulium, accidit, vt facillimè in corpo-
« ribus cōficiatur. In summa, autē statuere opor
« tet zeiam grauem esse ac cōcoctu difficilem,
« firmam ac membranosam. Ex his Mnesitheus
apertißimè indicauit, cuiusmodi semen vo-
care velit zeiam, quæ in frigidis regionibus
colitur. Equidem nec ipse regiones omnes hy
bernas peragraui, nec ab alijs audiui, qui eas
perlustrassent, semen aliquod esse frumenta-
ceum, quod incolæ zeiam, aut zeam appella-
rent: vtroque enim modo scriptū inuenitur,
in alijs priore syllaba in ε & ι, in alijs autē in
ε tantùm desinente. Credere tamen possum
fieri potuisse, vt Græci semen id sic appella-
rint: barbari autem proprium ipsi nomē indi
derint. Conspicatus autem in multis Thra-
ciæ & Macedoniæ agris, nō aristam modo,
sed & plantam totam nostræ typhæ in Asia
simillimam, interrogaui, quódnam apud illos
homines

homines haberet nomen: qui mihi omnes responderunt, plantam totā & eius semen βρίζαν appellari, priore syllaba tribus his literis scripta, β, ρ, ι: sequente, ζ & α, in recto saltem casu: in accusatiuo autem cū litera ν. Ex hoc porrò semine panis fit grauis odoris, & ater, membranosam, vt Mnesitheus scripsit, substā tiam habens. Quòd si nigrum quoque pané (qui ex zeia fit) esse adscripsisset, faciliùs crederem id esse semen, quod ab eo zeia nominatur. Est item in frigidissimis Bithyniæ locis semen quoddam, quod Zeopyrum nominatur, prima syllabâ ι non habente, vt apud Homerum habet, cùm ait, Et zeia & triticum cum fœcundo hordeo & albo. Ex eo autem panis fit præstantior, quàm qui in Macedonia aut Thracia ex briza conficitur: ac ferè quemadmodum nomen ipsum zeopyrū ex vtroque nomine, zea scilicet & pyro, id est, tritico componitur: sic & substātia eius inter vtrunque media quodammodo est, vt si ex vtroque esset commista: proinde quantò tritico est deterius, tantò Thraciâ briza est præstātius. Porrò vrbium nomina, in quibus semē id prouenit, sunt Nicea, Prusa, Crassopolis, Claudiopolis, Heliopolis, & Dorile, quod quidē extremum est Phrygiæ Asiaticæ oppidū: habet autē & Phrygia ipsa semē eiusmodi in agro proueniēs, quemadmodùm & aliæ

aliæ quædã vrbes finitimæ. Videre autẽ est panem, qui ex hoc semine conficitur, tantò eo, qui ex briza in Thracia & Macedonia fit, esse meliorem, quantò triticeo est deterior. Meminit zeæ & Theophrastus libro septi-
« mo de plantis, sic scribẽs: Inter ea quæ tritico
« hordeoque sunt similia, vt zeia, olyra, typha,
« auena, & egilops, zeia est firmissima, copiosis-
« simeque fructificat, multiplicem altamque ra
« dicẽ effundit, culmo multiplici & crasso assur
« gens: fructus autem est leuissimus, & cunctis
« animalibus admodũm iucũdus. Deinde sub-
« dit: Dypha autem omnium est leuissima: nam
« calamum vnicum, eumque tenuẽ habet. qua-
« re solum gracilius, nec vti zeia, pingue ac fer
« tile exposcit. Post hæc subiungit, Sunt autem
« hæc duo, zeia scilicet & typha, tritico simili-
« ma. Hæc quidem de zeia Theophrastus: He-
« rodotus autem libro secundo ad verbũ hæc
« scribit: Tritico hordeoque plerique victitãt:
« apud Aegyptios verò his in victu vti, summũ
« dedecus putatur: vtuntur autem olyris, quas
« alij zeias cum, z, nominant Dioscorides quo-
« que in secundo de medica materia, hæc scri-
« bit: Zeiæ duplex est genus, quorum alterum
« simplex, alterum *δίκοκκον* nominatur, quòd
« semen duabus membranis conclusum gerat:
« nutrit autem hordeo valentiùs, tum stoma-
« chum iuuat. Panis ex ea fit, qui minùs tritico
nutrit.

nutrit. Crimnon autem, quod ex zeia & tri- »
tico fit ratione triturae farina est crassius, ex »
quo fit puls: nutrit abundè & facilè cōficitur. »
Quod verò ex zeia fit, ventrem magis cohi- »
bet, potissimùm si torrefacta priùs fuerit. Pre- »
terea olyra eiusdem cum zeia est generis, sed »
minùs aliquantò nutrit: panis quoque ex hac »
fit, & crimnon. Athera autem fit ex zeia trita »
tenuiter sub mola: sorbetur autem non secùs »
ac liquida pulticula, puerisque est accommo- »
da: in cataplasmatis que ea vtimur. Tragi se- »
men, alicae est quidem simile, nutrit autē mul- »
to minùs quàm zeia, quòd multum aceris ha- »
beat: ob id & concoctu est difficilior, & aluū »
magis mollit. De zeia igitur haec sufficiant. »
Mnesitheum profectò iure quis demiretur, quòd discrimen inter olyram ac typham nō nouerit. Vtrunque enim in Asia est frequēs, & potissimum in regione, quae est supra Pergamum, adeo vt rustici ipsi panibus ex ipsis factis semper vtantur: praetereà quòd triticū omne in oppida comportent. Olyrini sanè, si modò ex bona olyra fiant, post triticeos saltem sunt prestantissimi: secundi autem ab his sunt typhini. Quòd si olyrini ex vitioso semine sint facti, typhini nō erūt eis inferiores. Calidi verò panes ex laudatissima typha facti, olyrinis lōgè sunt praestātiores, asseruati verò deteriores seipsis euadūt. Cū enim massa illorum

illorum ſit tenax ac ductilis, denſatur maiorẽ in modum, & maximè cùm negligenter parati fuerint, adeò vt qui panem huiuſcemodi, poſt vnum aut duos dies, ac multò magis ſequentes aliquot, comederit, putaturus ſit lutum ventriculo ſuo ineſſe. At calidus adhuc quum eſt, ab ipſis etiam vrbanis expetitur, ipſumque cum caſeo quodam mandunt, quẽ vernaculo nomine oxygalacti non appellãt. Porrò hunc quoque tenerum eſſe oportet, & ipſum panem calorem clibani adhuc retinere. Qui certè in hunc modum eſt aſſatus, nõ ruſticis modò, ſed vrbanis quoque hominibus in delicijs habetur. Qui verò trium quatuórve dierum eſt, vel ipſis ruſticis manditur inſuauiùs. Præterea concoctu eſt difficilior, ac tardiùs per aluum ſubducitur, quæ calido minimè accidũt, qui tametſi hordeaceo, quod ad deiectionem pertinet, multũ relinquitur, non tamen in eo adeò, vt miliaceus eſt vituperandus. Quinetiam corpus admodum, dũ calidus eſt, nutrit, vt penè triticeo ſyncomiſto par ſit. Habet autem typhæ ſemen extrinſecus corticem veluti olyra, & hordeum: verùm decorticatum, in panes cõgeritur, omnique vſui accommodatur. Nam & ex aqua mãditur elixũ, haud aliter ac vocatus à ruſticis apothermus, ſapâ: quã alij σίραιον, nos ἕψημα vocamus, iniectâ: nonnunquàm etiã cum ſale

sale(quo modo me ipsum triticum retuli comedisse) esitatur. Ex nobilissima autẽ olyra, cum vt decet fuerit decorticata, nominatum tragum conficiunt: quo plærique vtũtur primum in aqua decoquentes: deindè eà effusâ, sapam aut vinũ dulce aut mulsum infundentes superinijciunt, & pineas nuces aqua præmaceratas, donec plurimũ intumuerint. Quidam autem semen hoc, genere quidem, non tamen specie cum olyris idem esse affirmant. Sunt autem & alia permulta semina, prædictis quidem adsimilia, non tamen eadem penitus specie: quæ partim in hordei ac typhæ, partim in typhæ olyræque, aut olyræ & tritici medio sunt loco: quædam verò ad olyræ, alia ad hordei aut typhæ, alia ad tritici: ceu alia ad panici, alia ad milij naturam proximè accedunt. quæ nomina habent alia simplicia, vt in Italia, ex quo alicam faciunt: alia composita, vt in Cappadocia, quod vocatur γυμνόκριθον, id est hordeum nudum ac corticis expers: in Bythinia autem zeopyron. Verùm satius fuerit eiusmodi nominum ac seminum disquisitione omissa, de omnibus communi quodam sermone tractare. Quæ igitur parua mole multam reddũt substantiã, eamque crassam ac viscidam, optimi sunt succi ac multi alimenti; non tamen facilè per aluum secedunt. Quæ verò his sunt contraria, mollem

lem quidem ac laxam habent substantiam: partes autem ipsorum furfureæ, citiùs quidē subducuntur, sed alunt minùs. In ijs ipsis quę graueolentia sunt, & gustum quendā habent iniucundum, perspicuum est, quòd omnia & praui succi sunt, & coctu difficilia. Quòd autem exiguæ moli permultùm insit substātiæ, tum ex pondere cùm in statera appenduntur tum ex farinæ copia cognosces: ea nāque copiosa in ijs quæ cōpacta densaq; sunt substantia, ab exigua mole redditur. Porrò caliditatis & frigiditatis discrimen antè quidem quā edantur, atq; intrò in corpus sumantur, cū ex colore & gustu facilè tibi erit colligere, tum etiam ex vsu quem nobis foris applicata adferunt. Posteà autem, quàm esitata atque intrò in corpus sumpta fuerint, exactam sui dignotionem ac sensum, dum in ventre sunt, iis qui sumpserint, adferunt, quòd calfaciant, aut refrigerent, aut neutrum horum manifestè efficiant. Quòd verò ad colorem naturalem attinet: in hordeis quidem & olyris est albus, in triticis autem subflauus: typhæ autem vel triticis sunt flauiores. Quin & harū corpus coactum est ac densum: quod fortassis ad seminis paruitatem nonnihil adfert momenti: est enim id tritico longè exilius. quanquàm non desint, qui ipsum quoque in tritici numero ponant, velintq; id semen esse, cuius Home-

rus

rus meminit, cum Hectorem equos suos allo-
quentem facit his verbis:

*Triticum enim vobis primū prædulce ferebam.*

Aiunt enim typham paruum triticum esse, eamque equos sine noxa mandere: verum autem triticum, non sine noxa. Nec absurdè certè typham quis triticum exile vocauerit, cum ei & colore & densitate & caliditate sit adsimilis.

## DE AVENA QVAE BROMVS DICITVR.

HOc semen in Asia est frequentissimum, & potissimum in Mysia, quæ est supra Pergamum, vbi & typhe & olyræ vberrimus est prouentus: iumentorum autem est alimentum, non hominum, nisi vtique aliquando extrema fame ad panes ex eo quoque semine conficiendos, compellantur. Citra famem autem coctum ex aqua manditur cum vino dulci aut sapa: aut mulso, nō aliter quàm typha. Calidum autem est admodum, non secus ac illa: quanquàm non æque est durum: ex quo minùs quoq; corpus nutrit, & panis qui ex eo fit, alioqui est insuauis, non tamen aluum aut sistit aut proritat, sed, quòd ad id saltem pertinet, medium locum obtinet.

## DE MILIO ET PANICO, QVOD *elymon & milinen vocatur.*

His item in panenonnunquàm vtuntur, vrgente dictarum frugum penuriâ: panis tamen qui ex eis fit, exigui est alimenti ac frigidus. Perspicuumque est, quòd præaridus est ac friabilis: nihil enim in se habet neque lentoris, neque pinguitudinis: iure ergo aluum humentem desiccat. Agricolæ autem horum farinam coquentes, deinde adipem suillam aut oleum miscentes esitant: porrò milium ad omnia panico est prꝑstantius, suauiusque editur, facilè concoquitur, ventrem minùs sistit, magis nutrit. Nonnunquàm autem rustici farinam ipsorum lacti incoctam mandunt, nõ aliter quàm tritici: vnde liquet quod id edulium, ipsum per se sumptum, tanto est præstantius, quanto lac vtriusque seminis naturæ ad boni succi procreationem, aliaq; omnia, excellit. Dico autẽ alia omnia, concoctionem, ventris subductionem, distributionem, & ipsam in edendo dulcedinẽ ac voluptatem. Nihil enim suauitatis seminibus ijs inest, præsertim panico, quod saltem in nostra Asia nascitur. nam apud alias gentes, vt in Italia, multò meliùs prouenit.

## DE LEGVMINIBVS.

Legumina appellant ea cerealia semina, ex quibus panis non fit, vtputa, fabas, pisa, cicera, lẽtes, lupinos, oryzam, eruũ, cicerculas, aracos, eruilia, phaselos, fœnũgræcũ, lẽtem,

tem, & si qua sunt similia. De quorũ omnium facultate deinceps tractabimus, vt quum ea nota fuerint, vsus ipsorum minùs sit noxius.

DE ORYZA.

SEmine hoc omnes in sistenda aluo vtuntur, ipsum eodem modo, quo alicam, coquentes: difficiliùs tamen quàm alica conficitur, & minùs alit, ceu vtique & in edendi suauitate ab ea quàm plurimùm relinquitur.

DE LENTIBVS.

NEmo ex his panem facit: aridæ enim sunt ac friabiles, corticemq; habent adstringentem: & quæ ipsorum est velut caro, crassi est succi ac terrei, austeram qualitatem habens exiguam, cuius cortex multæ est particeps. Succus porrò in ipsis est, vt antè retulimus, adstringenti contrarius. Quocircà, si quis in aqua ipsas coxerit, & deinde aquam sale, aut garo, aut cum ipsis oleo condiens sumpserit, potus is aluum deijcit. At ex his decoctis lentibus, ad eum modũ quem retulimus lens apparata, facultatẽ habet succo contrariam, vt quę vẽtris fluxus siccet, stomachũ, intestina, & totũ deniq; ventrem corroboret. Quam ob rem cœliacis & dysentericis cibus est accommodus. Lens verò decorticata, vt illam adstringendi vehementiam, & ea quæ ipsam consequuntur, amittit: ita magis nutrit, q̃ quæ cortice spoliata nõ est. succũ crassum

sum prauúmq; gignit,tardeq; commeat,non tamen alui fluxus desiccat, vti ea cui cortex non est ademptus. Iure igitur,qui largiùs hoc edulio vtuntur,elephantiasim, quam vocant, & cancros incurrunt.Siquidem crassa siccaq; cibaria succo melancholico generando sunt idonea. Quare ijs duntaxat,quibus aquea in carnibus est καχεξία,lens in cibo vtiliter prębetur : ceu aridis & squalentibus, admodùm damnosè.Eandem ob causam visum integrũ & inculpatum hebetat, ipsum immoderatè exiccans : ei verò qui contrario modo se habet,confert.Menstruis autem purgationibus, non est accommoda : crassum enim & tardifluum sanguinem reddit:at muliebri nuncupato profluuio est vtilissima. Cùm autem ptissana in eo saltem contrariam ipsi habeat facultatem, ex amborum mistione præstantissimum edulium componitur, quod homines nostrates phacoptissanam nuncupant: vtrunq; haud æquali portione miscentes,sed ptissanæ minus inijcientes,vt quæ in succum vertatur, & in molem magnã attollatur:lens autem cocta exiguũ quendam tumorem asciscat. Hoc tamen eduliũ eodem quo ptissana modo coparatur,præterquàm ꝙ saturcia,aut pulegiũ adijcitur: quò fit vt suauius simul & concoctu facilius reddatur,cum ptissana illis minimè gaudeat, sed solo anetho porróq; fit con-

contenta. Pessimè autē coci diuitibus lentem sapâ adparēt: quandoquidem lens haudquaquàm incrassantium mixtionem postulat, sed humidorū potiùs, & quæ suam ipsius crassitiem incîdant. Cui verò sapa cōmiscetur, iecoris obstructiones solet gignere, viscerisque huius ac lienis inflammationes inauget, nisi melle addito, melior fiat. Perspicuū autem est ꝙ & † scirrhosos visceris vtriusq; affectus, exacerbat. Quòd si suillam simul libeat coquere ptisanæ quidem recentem, lenti autem sale iam diu conditam reperies accommodā: ceu vtiq; quæ inter eas est media, quā νεαλῆ, nuper salsam appellāt, phacoptisanæ est accommoda, tum si suauitatem, tum etiam si coctionem spectes. Magis tamen lens cum salsis carnibus esitata, crassos humores augebit. Nam hæ quoq; sanguinem crasiorē & melancholicum magis generāt. Quapropter non est his copiosiùs vtendū, & maximè si cui corpus sit aut melancholicum, aut crasso, aut (vt omnia complectar) prauo succo abundet. Hæc eadē & de regionibus, anni temporibus, & aëris constitutionibus, in quoq; edulio intelligere oportet, ac autumno quidem melancholicis cibis ac siccantibus abstinere, hyeme verò eis vti. Quemadmodùm sanè æstate humectantibus & refrigerantibus: vere autem, quod medij sit tēperamenti, mediæ facultatis cibos

† Lego σκιῤῥώδεις non σκληρώδεις, ex lib. Gal. de Euchymia et cacoch. vbi agit de cibis crassi succi ac dulcibus.

edere. Est porrò mediorum non vna species: quædam enim sunt huiusmodi, quod extremorum omnino sint experti: quædã autem ex amborum equè pollentium mistione mediocritatem sunt adepta: quod paulò antè dixi, quum quis ptisanam lente commiscuerit. Sic & teutlophacem, quæ ex beta & lente mistis ita nominatur, Heraclides Tarentinus non sanis modò, verùm etiam ægrotantibus exhibebat. Est enim id edulium medium ex pugnantibus compositum, in quo beta quidem minus subsidet: lens autem magis subducitur. Perspicuum autem est, ꝙ succus teutlophaces, qui in corpus distribuitur, ex amborũ facultate, lentis videlicet ac betæ, est mixtus.

## DE FABIS.

Fabarum quoq; vsus est multiplex: quippe ex ijs conficitur & liquida in olis puls (Græci ἔτνος vocant) & spisa in patinis. Tertius prætereà ipsam præparandi est modus, qui fit cum ptisana. Plurimo sanè hoc edulio gladiatores quotidiè apud nos vtuntur, corporis habitum carne non densa nec constricta (cuiusmodi est suilla) implentes, sed quodammodò fungosiore. Flatulẽtus est is cibus etiam si coctus diutissimè fuerit, ac quouis modo paratus: quum tamen ptisana tempore quo coquitur, flatum omnem deponat. Qui autem animum attendunt, eosq; affectus qui

cibos.

cibos singulos manent, animo adsequuntur, sentiunt in toto corpore velut à spiritu flatu lento tensioné quandã, potissimũ si quis huic cibo nõ est assuetus, aut ipsum non bellè percoctũ sumpserit. Habent autem fabæ substantiam, non densam nec grauem, sed fungosam ac leuem: quę vim quandam, quo modo ptissana, habet detergendi. Apparet enim perspicuè ipsarum farina, sordes a cute detergere: quod mangones ac mulieres intelligentes, in balneis quotidiè fabarum farina vtuntur, quemadmodum alij nitro, atq; aphronitro, & in summa detergentibus. Hac prætereà & faciem inungunt, quemadmodũ ptissana. tollit enim lentes quæ in summa cute apparent, & quam vocant ἐφῆλιν. Ob quã sanè facultatem ventrẽ non cunctanter permeat, vt quę crassi sunt succi ac lenti, queq; nullã detergendi habent facultatẽ, cuiusmodi esse diximus alicã, tragum, similaginem, & amylum. Cùm autẽ fabarum puls sit flatulenta, multò adhuc magis erunt flatulentæ, si quis integris ipsis coctis vtatur. Si tamen frixæ fuerint (quidam enim hoc modo tragematum vice vtuntur) flatum quidem deponunt, sed concoctu sunt difficillimæ, tardèq; prætereunt, & crassi succi alimentum corpori exhibent. Quòd si virides, priùs quàm maturæ sint, atque exiccatæ, edantur, idem eis accidet, quod fructibus

omnibus, quos ante perfectam maturitatem mandimus, humidius scilicet alimentum corpori præbebunt: ob idque excrementosius, non in intestinis modò, sed in toto etiam habitu. Meritò igitur fabę eiusmodi minùs quidem nutriunt, sed promptiùs deijciuntur. Plerique autem hominum non crudas modò fabas virides comedunt, verùm etiam cum suilla eas coquũt, veluti olera: ruri verò, cum caprina & ouilla. Alij fabas inflare sentiẽtes, cæpas admiscent, cùm pultem in patinis ex ipsis struunt. Sunt qui cępas crudas nec simul elixas cum ipsa mandant. Quidquid enim omnibus cibarijs inest flatulentum, id per calfacientia & tenuantia corrigitur.

## DE FABA AEGYPTIA.

Faba Aegyptia sicuti nostram magnitudine longè superat, ita & naturam habet humidiorem, magisque excrementitiam. Quòd si memoriâ tenes, quæ de eiusdem generis quidem leguminibus, verùm temperamento humidioribus, & ob id magis quàm prædicta, in coctione, excretione, distributione, & nutritione excrementosis, non est quòd plura nunc de hac faba audire desideres: quum posis ex ijs, quæ de ea, quæ apud nos est, didicisti, ad illam transire.

## DE PISIS.

Pisa

PIsa totâ substantiâ cum fabis quandam habet similitudinem, eodemque cum fabis modo sumuntur. His duabus tamen rebus ab eis discrepant, tum quòd non æquè ac fabæ sunt flatulenta, tum etiam quòd detergendi facultatem non habent: ideoque segniùs quàm illæ per aluum secedunt.

DE CICERIBVS.

NOn admodùm consuetum est vrbanis hominibus, ex ciceribus pultem conficere: à rusticis verò nonnunquàm vidi parari: quemadmodùm & ipsorum farinam cùm lacte elixari. Non enim vt fabæ & pisa possunt comminui, vt ex ipso fracto pulmentũ, quod ἐρυγμὸς dicitur, fiat. Apud multas autem gentes mos est cicera in aqua elixa mandere: nõnulli verò nuda ipsa sola: alij sale modico condientes esitant: nostrates verò ex siccis caseis quiddã farinæ simile facientes, id ipsis aspergunt. Est autem cicer edulium non minùs quàm faba flatulentum, sed valentiùs nutrit quàm illa. At venerem autem incitat, creditúmque etiam est semen generare: vndè quidam equijs admissarijs ipsum exhibent. Inest prætereà ciceribus facultas abstergendi maior, quàm fabis: adeo vt quidam ex ipsis, calculos in renibus constantes, mãnifestè comminuant: nigra autem sunt ea atque exigua, in Bithynia maximè prouenientia,

arietinaque ipsa nuncupant. Satius autem est succum ipsorum in aqua coctū bibere. Vtuntur autem homines & ciceribus adhuc virentibus, antè q̃ sint matura, quo modo & fabis. Nuper autem, quum de fabis ageremus, sermonem fecimus, omnibus immaturis fructibus cõmunem. Eadem porrò & de frixis ciceribus audiuisse existima, quæ de fabis frixis diximus. Quandoquidem frixa omnia flatū quidem deponunt: verùm difficiliùs coquuntur, & ventrem magis sistunt, crassiorisque succi alimentum corpori exhibent.

DE LVPINIS.

HOc quoque semen πολύχρηστον, id est, frequentis vsus esse nouimus, secundum alteram eius vocabuli πολυχρήστου significationem: quandoquidem rem aliquam ita appellant, tum quæ multis corporis affectibus conuenit, tum quæ omnibus, aut plurimis hominibus est in vsu: etiam si vtendi ipsa omnibus vnica sit necessitas. Secundū igitur hanc secundam significationem, lupinus legumen est multi vsus. Elixus enim, deindè in aqua dulci maceratus tantisper, donec in ea omnē sibi ingenitam exuerit insuauitatem, ita demùm manditur cum garo, ac oxygaro, vel etiam sine his, sale mediocri conditus, non quomodò hordeū, & alia quæ variè apparantur. Lupini dura ac terrestris est substantia:

quocircà ipse concoctu sit difficilis, succumq́ʒ crassum gignat, est necesse: ex quo non probè in venis confecto, crudus propriè appellatus succus aceruatur. Cæterùm quum inter parandũ quicquid habuit amaritudinis, deponat, τοῖς ἀποίοις, id est, qualitatis, quæ sensu deprehẽdatur, expertibus, similis euadit. Par igitur est, ipsum neq; ad deiectionem, neque vt adstringentia, ad fluentis ventris cohibitionẽ esse accommodũ, sed tardè descendere & difficulter deijci, ac pertransire. Quandoquidẽ medici cibos eius generis sic appellant, qui nullam eminentem habent, qualitatem, quæ aluũ ad excernendũ incitet, aut ipsum excernere prohibeat Illæ quidẽ qualitates alimentis insunt, non tanquã alimentis, sed tanquã medicamentis. Quæ verò nullam eiusmodi qualitatem habent manifestam, à medicis quidem iure ἄποια appellantur: secundum autem differentiam, quæ in humiditate [& siccitate, crassitie] ac lentore spectatur, accidit ipsis, vt tardè aut celeriter transeãt aut medio modo inter hæc duo se habeãt: humidis quidem ac lubricis, vt celeriter: duris autẽ & siccis, veluti lupino, tardè transeant. Quę verò in memoratis differentijs medium inter hæc locũ obtinent, nec celeritatẽ insignem, nec tarditatem in deijciendo efficiunt. Hæc ergo quemadmodum de omnibus cõmuniter, & hæc nosse

oportet,

oportet, quòd omnia scilicet, quæ cõsistentiâ sunt humidiora, exiguũ corpori dant alimentum, quod celeriter in halitus exhauritur, ac digeritur: vt rursus alio non multò pòst sit opus. Contrà dura & terrestria, perdurabile, copiosum, & quod ægrè digeratur, corpori dant alimentum. Quòd si glutinis quoq; non nihil habeant, multò hæc omnia euidentius efficient. Constat item hæc non facilè, concoqui, ceu vtiq; non facilè in sanguinem verti, nec solidis animalis partibus assimilari: quod si ita est, nec celeriter nutrient: quum tamen victa fuerint, alimentum corpori dant copiosum.

## DE FOENOGRAECO.

SEmen hoc non τῆλις modò, sed & βούκερας, id est, bouis cornu: à nonnullis autem αἰγίκερας, id est, capræ cornu appellatur. Inter manifestè calfacientia censetur, eundemque hominibus in cibo vsum præstat, quem lupini. †Sumitur enim ipsum cum garo, alui subducendæ gratiâ: estq; huic rei multò q̃ lupini accõmodatius, cùm nihil ex propria substantia habeat, quod transitum remoretur. Manditur autem & cum aceto & garo, sicut lupini. Multi præterea & fœnumgrecum & lupinos, ex vino, garo, & oleo sumunt: alij etiam panem addunt, eoq; obsonio sunt contenti, quod vt ventrem minus subducat, caput certè (ceu

† *Legendum fortè præsumitur.*

(ceu nonnullis fœnumgræcũ ex garo facere solet)non ferit. Præterea stomachũ non subuertit: nam id quoq; fœnumgræcum in quibusdam efficit. Ad eundem autẽ modũ quidã phaselis & eruialis in cibo vtũtur, de quibus mox communem omnium eiusmodi sermonem adscribã. Vescuntur autem nõnulli fœnogræco, prius quàm planta ipsius semen produxerit, aceto ac garo intingentes: quidã autẽ oleum adfundentes, eo obsonij vice cũ pane vtuntur: sunt qui cum aceto quoque & garo ipsum mandunt. Caput autem, hoc quoque sumptũ copiosius, ferit: quod faciet impẽsius, si quis ipsum sine pane sumpserit: quibusdã item stomachum subuertit. Succus autem elixi fœnigræci cum melle sumptus, ad omnes prauos humores, qui in intestinis habẽtur, subducẽdos est accõmodus: suo quidẽ lentore leniens, calore autem dolorem mitigans. Quòd autem abstersoriæ facultatis quoq; sit particeps, intestina etiã ad excretionem instigat: sed parciùs mel ei est admiscendum, ne mordacitas exuperet. In diuturnis verò thoracis citra febrẽ affectibus, pingues cum eo palmulas elixare quidem oportet: vbi autem succum ipsum expressum, copioso melli miscueris, ac rursum super carbones ad mediocrem crassitiem coxeris, tum demùm longè ante cibum vti.

De

## DE PHASELIS ET ERVIALA, *quam ὤχρον appellant.*

HAec quoque semina homines, quo modo & fœnumgræcum, priùs in aqua, quoad radicem produxerint, macerantes, ventris subducendi gratiâ mandunt ante alios cibos, garo intingentes. Succum autem, quum coctus est, atq; in corpus distributus, habent copiosioris alimenti, quàm fœnumgræcum. Atq; in Alexandria iuuenem quendam noui arti medicæ deditum, qui per annos quatuor singulis diebus solis his ꝓ obsonio vtebatur. phaselos dico, fœnumgræcũ, eruialã, & lupinos. Attigit autem interdũ & oliuas ex Memphide, & olera, & paucos fructus, eos, qui citra coctionem manduntur. Propositum enim ei erat, ignem nunquam accedere. Omnibus certè illis annis sanusfuit, nec vlla in re habitu corporisfuit deteriore, q̃ ab initio. Mandebat autem fructus huiuscemodi cum garo scilicet, oleum aliquandò solũ ei adijciens, nonnunquàm etiam vinum, aliâs acetum, interdũ verò salem tantùm, sicut & lupinos. At de salubris quidem victus ratione in libris de tuenda sanitate copiosè tractauimus: tractabimus autem posteà etiam summatim in hoc opere. Nunc autem ijs quæ de eruialis ac phaselis dicta sunt, id quoque addatur, hæc edulia medium quodammodò locũ obtinere inter ea, quæ

quæ succũ bonum & prauũ generant, inter concoctu facilia & difficilia, tardè & celeriter transeuntia, flatulenta & flatus expertia, parum & multum nutrientia. Nullam enim effectricem habent qualitatẽ instar quorundam, quæ acres, aut austeros [aut acerbos] aut salsos aut amaros, aut dulces habent sapores.

DE CICERCVLA.

Cicercula substantiâ quidem eruialis & phaselis est adsimilis. Vtũtur autem his plurimũ in nostra Asia rustici, & potißimum in Mysia & Phrygia: non modò in Alexandria, & alijs plærisq; vrbibus, eruialis & phaselis, sed etiã vt phacotissanam ipsam parantes. Succũ autẽ habent phaselis & eruialis, facultatibus quidem consimilem, sed consistentiâ crasßiorẽ: ob eamque ipsam caussam plus aliquanto, quàm illa nutriunt.

DE ARACIS.

Postremã nominis aracorum syllabam scriptã per, c, in Aristophanis Holcadibus inuenimus, vbi inquit, Aracos, triticum, ptissanam, alicam, zeiam, lolium, similaginẽ. Semen hoc cicerculæ semini est adsimile: fuerunt que nonnulli, qui putarunt ipsum non esse generis à cicercula diuersi, quandoquidem & vsus ipsius omnis & facultas cicerculæ facultati est adsimilis: nisi quòd araci sunt duriores, minusque facilè elixantur: quæ

caussa etiam est, cur cicerculis concoctu sint difficiliores. Apud nos autē syluestre quoddā rotundum ac durū, eruoq; exilius, in fructibus cerealibus repertum, quod arachum nomināt, non per, c, sed per, ch, vltimam syllabā proferentes, proijciunt, ipsum vti & semen securidacæ, seligentes.

DE DOLICHIS.

Dolichorū nomen à Diocle quidē scriptum est, vnà cum aliorum quoq; seminum nos alentiū nominibus. Scriptum autē etiā est in libro Hippocratis de ratione victus, cuius etiam libri anteà abundè memini. Existimo autem ipsos sic appellare semen plantæ hortensis, quam nūc vulgò numero multitudinis bifariā nominât: quidam enim λοβοὺς, id est, siliquas, alij φασιόλους nūcupāt, vocē ipsam quatuor syllabis proferentes, eóque modo nomē diuersum ab eo quod tribus syllabis pronūciatur φασήλους scilicet, efficientes. Sunt qui phaselū eundē cum cicercula esse dicant, alij ipsius speciē. Quòd tamen ad dolichos attinet, coniectare quis posit, eos nominari plantas has hortēses, vel ex ijs, quæ Theophrastus in octauo de plantarum historia scripsit ad hūc modū: Et alijs quidē
" caulis est erectus, vt tritico, hordeo, & omni
" no frumentaceis atq; æstiuis: alijs autē ten-
" dens in latus potiùs, vt ciceri, eruo, lenti: alijs

humi

humi procidens, vt eruialæ piso, cicerculæ. »
Dolichus verò, si ligna longa adfixeris, ascẽdet, & frugifera fiet, alioqui vitiosus atq; æruginosus reddetur. Ex eo autẽ, ꝙ ligna longa iubet adfigi, affirmatq; nisi id fiat, æruginosos ipsos reddi, posset quis coniectare ipsum verba facere de ijs, quos nunc phaseolos seu siliquas appellant. Ipse autẽ siliquas id appellat, quod semen eorum leguminum, cuiusmodi est lens eruum, pisum, faba, ac lupinus, continet. Quemadmodùm enim frumẽtacea semina, spicis: ita memorata iam, siliquis continẽtur: atque ipsos quidem dolichos, siliquæ contineant: ob eamq; opinor caussam, fructũ totum vulgò, nũc siliquas nominant: quo modo totos frumentaceos fructus, spicas. Non me fugit alia quoq; multa esse, quibus homines multùm vtuntur, quæ generis totius nomen sibi adsumpserint, vt calamus quo scribimus, & atramentum. In libro autem de ratione victus, Hippocrates scriptum sic reliquit: Pisa minùs quidem inflant, sed magis per aluum succedunt: eruiolæ autem & dolichi ijs quidem secedũt celeriùs; verùm minùs sunt flatulenti, & nutriunt affluentiùs. Cùm enim Hippocrates his verbis pisa fabis cõparet, quarũ priùs vt cibi flatulenti meminerat: deinde eruulas & dolichos adscribat, in eo significat, dolichon eiusdẽ esse generis

cum

cum prædictis seminibus, & potissimũ cum eruulis. Verũ quũ nullam prorsus cicerculæ, aut phaseli mentionẽ fecerit, suspicari quodã modò possumus, illorum seminum quoddã licere appellare dolichon. Quòd si quis phaselos quoque in cicercularum genere reponat, negare saltem non poterit, quin cicercu læ in prædicta oratione dolichi appellari queant. Nam & Diocles in leguminũ catalo go, vt fabas primas recensuit, mox pisa, dein
« ceps ad verbum sic scribit: Dolichi verò non
« minus quàm pisa nutriunt: præterea flatu si-
« militer carent: quod verò ad suauitatem per tinet ac deiectionem, vincuntur. Verùm is quoque deinceps eruialæ quidẽ & lentis, & ciceris, & orobi mentionem faciens, cicercu læ autẽ nomen prætermittens, eandẽ præbet dubitationẽ. Dicere tamẽ quis posit, omnia hæc eruialas, cicerculas, phaselos, vnũ esse ge nus, verũ pluribus nominibus appellari, vt κίωνα καὶ σύλιν, [nã vtrunq; nomẽ columnã significat] fortasse autem propter quasdam differentias, quæ in ipsis apparent. Veruntamen ꝙ dolichi nõ minùs pisis nutriãt, tũ ꝙ æquè ac pisa flatu carcãt, indicio esse debet, Dioclem dolichos appellasse, quos nunc pha seolos nominant. Siquidẽ cicercula non magis quàm pisa flatu carent, quemadmodùm nec eruiala, nec phaselus: siue hæc, vt dixi,

vnum

vnum genus:siue vnius generis sint differentiæ. Philotimus autem & Praxagoras nullius ciborum huiusmodi meminerunt,nisi fabarum duntaxat,& pisorum:quamobrem nihil ex illis,quidnam dolichorum nomine significetur,possumus colligere. Itaque vocet quisque, quo libeat nomine, quos nunc vulgò phaseolos & siliquas appellant, dum sciat ea talem obtinere facultatē,cuiusmodi Diocles dolichis attribuit. Ad cuius sententiam Hippocrates in libro de ratione victus propè accedit,cū inquit eruialas & dolichos faciliùs deijci quàm pisa,ac minùs inflare:prætereà ali ipsos testatur:nam ita res habet,nisi ꝙ integros & etiamnum virides vnà cum suis siliquis ex oleo & garo,vt plurimùm homines mandunt,nonnulli autem vinum etiā adijciunt.Sed eos,vt pisa non reponunt,propter humiditatem copiosiorem: cuius occasione solent corrumpi. Quòd si quis eos quoque securè velit reponere, sicuti pater meus factitabat,siccare ipsos penitùs oportet. Sic enim hyeme tota manent imputres & incorrupti,eundem nobis vsum quem pisa præstātes. Quidam meorū amicorum Romę agens mihi narrauit in Caria in patria sua quam Ceramum appellabat,in agris dolichos non aliter quàm alia legumina seri, figuramque eos habere c[illegible]culis longiorem.

F De

## DE ERVO.

BOues tum apud nos, tũ apud alias plærasq; gentes, eruũ priùs in aqua dulcoratũ pascuntur: homines verò ab hoc semine prorsus abstinent. Est enim insuauissimũ, & praui succi. In magna tamen fame, quẽadmodùm Hippocrates quoq; scripsit, necessitate coacti, ad ipsum nõnunquàm accedũt. Nos verò ad eundem modũ quo lupinos præparãtes, orobis cum melle vtimur, ceu medicamentis crassos thoracis ac pulmonis humores expurgantibus. Porrò inter orobos, albi minùs sunt medicamẽtosi ijs, qui ad flauitiẽ aut pallorẽ recedũt. Qui verò cocti bis fuerint, & in aqua identidẽ dulcorati, insuauitatẽ quidem deponunt, sed vnà etiam cum ea abstergendi & incidendi facultatem, vt sola in eo relinquatur terrestris substantia, quæ substantia alimẽtum fit, quod citra insignem amarorem, desiccandi vim habet.

## DE SESAMO ET ERYSIMO.

SEsami semen pingue est, ideoque repositum celerrimè fit oleosum: quamobrẽ eos, qui ipso vescuntur, celeriter implet: stomachumque subuertit, ac tardè cõcoquitur, pingueque corpori pæbet alimentum. Liquet ergo, quòd ventriculi partibus vigorem ac robur addere nequit, quemadmodũ neque aliud quoduis pingue. Est autem crassi succi,

si succi, ideoque non properè peruadit. Ipso autem solo non admodum vescuntur, sed cùm melle crudo, quas vulgò σησαμίδας vocant, effingentes. Panibus etiam inspergitur: porrò quemadmodum milio panicum (quod etiam μελίνην diximus appellari) adsimile quidem quodammodò est, verùm vndequaque deterius: ad eundem modum & sesamo erysimum corporis substantia quodam pacto est affine: sed in cibo est insuauius, corporique alimentum parcius exhibet, prædictoque omnino est deterius. Ceterùm vtrunque temperamento est calidum, ob eamque causam sitim etiam excitant.

## DE PAPAVERIS SEMINE.

Satiui papaueris semen panibus vtiliter seu condimentum inspergitur, non secus ac sesamum: verùm album nigro prestat. Refrigerandi autem habet facultatem, ideoque somniferum etiam est. Quòd si sumptũ liberalius fuerit, non somnum modò, sed soporem etiam (quem Græci cataphoran nominant) inducet, ægreque concoquetur. Inhibet præterea, quæ ex thorace ac pulmone tussi expuuntur. Confert verò iis, qui catarrhis, fluxu tenui à capite defluentibus infestantur. Corpori autem nullum commemorabile præstat alimentum.

## DE LINI SEMINE QVOD *etiam composito nomine linospermon dicitur.*

NOnnulli frixo quidẽ ipso vt obsonio cũ garo nõ secùs ac factitio sale vtuntur: vtuntur autem & melli permiscentes: quidã panibus quoq; ipsum aspergunt. Stomacho autẽ noxium est & coctu difficile, exiguumq; alimentum corpori exhibet. Quod verò ad ventris deiectionẽ pertinet, ipsum nec probaueris, nec vituperaris: exiguam tamen mouendæ vrinæ habet facultatem quæ magis apparet, quum frixum sumitur. Tunc autem aluum quoque magis sistit. Rustici autem homines eo vtuntur sæpenumerò frixo tusoque, mel admiscentes.

## DE ORMINO.

HOc quoq; frixo vtuntur, deinde eatenus leuigãt, vt farina euadat, mel quoque ei admiscent. Parum in seipso habet alimenti, vt quod mediæ inter erysimum & cuminum sit naturæ.

## DE CANNABIS SEMINE.

NOn queadmodùm planta ipsa cãnabis, vitici quodãmodò est similis, ita semẽ semini facultate est simile, sed plurimũ ab eo dissidet, vt quod cõcoctu est difficile, stomachoq; ac capiti noceat, prauiq; sit succi. Sũt tamen, qui eo quoq; frixo cũ alijs tra

gema-

gematibus vescantur. Tragemata autẽ voco ea, quæ post cœnã, voluptatis inter bibendũ excitandæ gratia manduntur. Multũ autem calefacit, ideoq; sumptum paulò largiùs, caput ferit, vaporem sursum ad ipsum mittens calidum simul ac medicamentosum.

### DE VITICIS SEMINE.

ID semen etiã ipsum per se frixũ mãditur, crediturq; appetitus venereos inhibere: alimentũ autẽ corpori præbet exiguũ, idq; siccans ac refrigerãs: flatus autẽ valde dissipat, quorum omnium occasione, ijs, qui à venere puros se seruare volunt, est accõmodũ: vnde & nomen casti aiunt ipsi fuisse impositũ. Cæterùm caput non ferit, quomodo cannabis.

### DE APHACE ET VICIA.

HOrum seminũ figura non est rotũda, veluti fabarũ, sed aliquãto latior, quomodo lentiũ. Hęc quoq; cũ ipsis siliquis atq; integra planta rustici reponũt, vt brutis pecudibus sint pabulo. Per famẽ tamẽ, quosdã noui, qui hęc quoq; comederint, potissimùm vere, cum etiamnũ virent, quẽadmodùm fabas & cicera esitare consueuerũt. Sunt autẽ non insuauia modò, sed concoctu etiã difficilia, aluumq; inhibẽt. Perspicuũ ergo est, ꝙ cum naturâ sint eiusmodi, alimentũ, quod ex ipsis distribuitur, habent haudquaquã boni succi, sed crassum, atq; ad succũ melancholicũ gi-

gnendum idoneum: ceu priùs de lente diximus. Verùm illi quidem multa bona insunt, his autem nihil bonorum illius adest. Cæterùm viciæ nomen apud nos quidem est tritũ, eoque solo nominatur: Attici verò σάρακον aut fabam appellant.

### DE SEMINIBVS ALIENIGEnis, quæ in quoque genere permista reperiuntur.

IN tritico quidem frequẽs lolium sæpe inuenitur: in hordeis verò reperitur, sed paucum: quam autem ægylopem appellant, ea in hordeis frequens inuenitur, quum prima generatio vel incrementum ipsis non rectè successerit. Porrò pater meus ætate iam declinãte, quum agricultura delectaretur, triticũ, ac hordeum aliquandò seminauit, omnibus diuersi generis seminibus, quæ ipsis erant admista, diligẽter selectis, quo certò cognosceret, num ex ipsorum mutatione loliũ & ægylops nascerentur, an propriam hæc quoque semina naturam haberent. Cùm autem fortè vnà cum puris seminibus in tritico quidẽ frequẽs lolium, in hordeo autem parum, sed magnã ægylopis vim enatam cõspiceret, in alijs quoque seminibus itidem experiri est aggressus. Reperit igitur in lente quoque ex mutatione ipsius durum rotundumque aracum, & securinum, semina nõ vesca enata: præterea aparinen,

ginen, quæ non modò non esculenta est, sed plantæ lentis dum assurgit, vndique implexa ipsam strangulat ac suffocat & detrahit, non aliter, quàm eruangina eruum. perniciosissima igitur sunt hæc semina. Melampyron autem nuncupatum, ex tritici quoque mutatione generatur, sed prauitate quamplurimùm à lolio relinquitur. Deprehēdit autem alia quoque semina similiter immutari. Proinde ijs, qui seminibus ijs salubriter vti vellent, præcepit, omne quod prauum esset, seligerent, neque id pro nihilo ducerent, vt pistores, qui populo publicè inseruiunt. Etenim cùm anni constitutio praua aliquandò fuisset, lolium affatim tritico innasci contigit: quod quum neque agricolæ accommodatis ad eam rem cribris, exactè purgassent, neq; pistores, quod paucus esset tritici ꝓuētus, statim quidē multis caput dolere cœpit: ineunte verò æstate, in cute multorū qui comederant, vlcera, aut aliud quoddā symptôma, quod succorū prauitatem indicaret, est subnatum. Non igitur oportet nos, in purgandis seminibus, quæ ad esum cōparantur, esse negligentes, persuasos, etiamsi noxā, quæ quotidiè fit, ob exiguitatē sensu non percipimus, quod tamen longo tēpore ex ipsa aceruatur, tandem erupturum.

Finis libri primi.

# CL. GALENI
## DE ALIMENTORVM FACVLTATIBVS,
### LIBER SECVNDVS.

QVVM à plantis & animalibus sumamus alimenta, qui autem ante me fuerunt omnes, in ijs quæ de alimẽtis scripserũt, à cerealibus nuncupatis seminibus initiũ sumpserint, propterea quòd panũ esus inter ipsa est vtilissimus; ob eã causam, ego quoque de tritico, hordeo, typha, olyra, ad hæc de ijs q̃ legumina ac chedropa appellãt, primo libro tractaui. Deinceps autẽ hoc libro ad alia alimẽta, quæ à plãtis: pòst autẽ ad ea, quæ inter illa, quæ ab animalibus sumũtur, hominibus sunt vtiliora, est trãseundũ. Nã id æquũ mihi esse videtur: fuerũtque nõnulli, qui haudquaquàm omnibus cõgeneribus priùs explicatis, neque alimentis omnibus, quæ à plantis sumũtur, post cerealia semina, subditis, de illis priùs semper tractarũt, quæ maiorẽ hominibus adferũt vtilitatem [suilla certè, & hœdina, & caprina, & vitulina, & bubulla, & ouilla: & his nihilo minùs, quæ venatores in mõtibus aucupantur, magnũ vsum præstare hominibus cernũtur, quęadmodùm certè & volucria plæraque & aquatilia.] Verùm quum

repu-

reputassem genera omnia vno libro compre hēdi nō posse, nihil magnoperè interesse sum arbitratus, ex ijs alimentis, quæ prædictis supersunt: in secundo quidem volumine, quæ à plantis: in tertio autem quæ ab animalibus sumūtur, persequi. Licebit enim cuiuis, qui opusculū (in quo alimentorum facultates, quibus maximè vti velit, sunt traditæ) ad manus habebit, nunc primū, nunc secūdum, tertiúmve librū euoluere. Vt igitur sermo omnis de plātis primis duobus libris absoluatur, ad ea quę dictis antè supersunt, aggrediens, hinc auspicabor. Omnia edulia, quæ primo libro fuerunt memorata, plantarū erunt semina: nunc verò à fructibus exordiens in primis, à seminibus eos distinguam, eò magis, quòd plærique crediderunt nihil interesse, siue semen dicas, siue fructum. Quæ igitur semina modò retulimus, exiguum quiddam à fructibus discrepant: ab ijs verò, quæ nūc memorabimus, nō mediocriter dissidēt. Etenim fici fructus, sunt ipsę ficus: quod verò in ipso est† κεγχραμὶς Græcis dictū, semē est fici: sicut & acinus, totius vitis est fructus: solū autē γίγαρτον, vitis est semē. Pari modo & piri & mali fructus est, pirū ac malū: semen autē, tria aut quatuor grana, quæ in ipsis medijs habentur. Quid iam loquar de cucurbitis, & cucumeribus, & ijs ipsis maturis, aut immaturis, † aut quid reliqua

*Τκ:γχραμὶς, a Gaza vertitur fici semen lib. 5. histo. animaliū.*

*† Sic legit antiquus, Aldus addit et melopeponibus.*

liqua huiuſcemodi omnia commemorem? quamplurimùm enim totus fructus à ſemine diſcrepat. Cæterùm in fabis, lupinis, dolichis, lente, & alijs id genus ſeminibus: quæ ſiliquis obuoluuntur, quod quidem ex ſiliqua ſemineque eſt compoſitum, eſt fructus: plurima tamen ſubſtantiæ pars in ſeminibus ineſt. Porrò aliorum propemodum omnium, quæ primo libro memorauimus, ſemen ſolum manditur: ſolius autem dolichi, dum adhuc vireſcit, fructus integer eſtur. vbi enim exaruerunt ſiliquæ, quæ ſemina ipſa continent, hominibus ſunt inutiles: fabarum autem viridium ſiliqua non eſt eſculenta, quemadmodum neque ciceris, neque aliorum quæ Theophraſtus vocare ſolet elloba, id eſt ſiliquata: iure igitur dixi vulgò lobos, id eſt, ſiliquas nominari, quos nonnulli phaſeolos nuncupant: quòd ſola ipſorum ſiliqua ſit veſca. Verùm de ipſorum quidem facultate priùs diximus: veluti etiam quòd veterum nonnullos exiſtimo phaſeolorum nomine dolichos comprehendiſſe. Cæterum plantarum fructus ab arboribus ſumuntur, & oleribus hortenſibus, inter quæ quidam medicorum pepones, melopepones, & cucurbitas recenſent: à quibus hoc libro docere incipiam.

## DE FRVCTIBVS FVGACIBVS, *quos Græci ὡραίους nuncupant.*

Horam,

HOram, anni Græci id tempus appellãt, in cuius medio caniculam exoriri contingit. Tempus autẽ id dierum est quadraginta: quo tempore omnes horarij, quos vocant, fructus constant: nõnulli iam declinantes, alij incipientes, alij in suo vigore, aut vltra vigorem, aut citra consistentes. Vocant autẽ ipsos ὡραίους, non quòd id solum temporis sint, sed (vt mea fert opinio) quò ipsos, ab ijs, qui ad reponendum sunt idonei distinguant: quandò & triticum & hordeum, & omnia quę primo libro explicui, æstiuam atque anniuersariam habent generationem, sed nõ citò corrumpuntur, quo modo cucurbitæ, mora, pepones, melopepones, persica, & alia id genus. Quæ si quis in hyemem seruare volens, exiccata reposuerit, eo modo veterem naturam in contrarium immutabit. Nonnulli certè è cucurbitis semen vacuantes, deinde ipsarum velut carnem siccantes, in hyemẽ quidẽ reponũt: vtũtur autẽ omnes ipsa magis, quàm alio quouis fructuũ esculentorũ, quòd cæteris fructibus sint aridiores ac ficciores. Non tamen tritici, neq; hordei neque aliorũ eiusmodi cerealium seminum, quum sunt reposita, natura in contrariũ cedit. Manẽt enim suis substantijs talia, qualia erant, quum iam inde ab initio æstate fuerunt perfecta. Illud autem perspicuum est, quòd quę corpus habẽt cõpactũ, quem-

quemadmodùm habitũ ipſius habẽt perdu-
rantẽ,ita ſolidũ ac terreum,& ob id multùm
nutrientẽ. Quæ verò cõſiſtẽtiâ ſunt humida,
corrũpuntur,exiguumq́ue habent alimentũ,
& quod facilè è corpore excernatur. quæ cau
ſa etiam, cur eiuſmodi promptiùs,quàm ſo-
lida per aluũ deijciantur:& potiſsimùm quũ
nitroſum quippiã ipſis ineſt,ac tergendi facul
tas. (cuiuſmodi fructus quoſdam fugaces ha
bere oſtendemus cõmemorabilem) quæ pra-
uioris etiã ſucci eſſe perhibemus,ijs,quæ nul
lam ſaporis qualitatem habent ſenſibilem,
quomodò aqua optima nullam habet. Hæc
igitur omnia,& ijs multò magis, quæ ante
exactã maturitatẽ mandimus, flatulenta qui
dem ſunt:verùm ſubducuntur celeriùs: quẽ-
admodùm etiam,quæ ſuccũ habent tenuem,
citiùs diſtribuũtur. Sunt autẽ omnia hæc pra
ui ſucci : ſoluſq́ue is vtiliter ipſis vtetur, qui
æſtu vehemẽtiore & lõgiore itinere ſeſe cõ-
fecerit:tunc enim iuuãt, corporis ſqualorem
humectãtia,&,ſi frigida ſumantur,moderatè
refrigerantia. Etenim humectãdi quidẽ ſem-
per habẽt facultatẽ:refrigerandi verò haud-
quaquàm habebunt,ſi calida,ſic,vt dixi,affe-
ctis fuerint eſitata. Non enim proprio tempe
ramento adeò ſunt frigida,vt etiam ſi calida
ſumpta fuerint,ventriculũ refrigerẽt. Quare
adſcititia egent refrigeratione,quæ partium,

quæ

quæ tum ad ventriculũ, tum ad hepar pertinent (quibus primis occurrunt) calori aduersetur. His itaque de omnibus eiusmodi edulijs, priùs in vniuersum constitutis, nunc ad proprias cuiusque facultates transibimus.

DE CVCVRBITA.

CRuda quidem insuauis est, stomachũque lædit, & concoctu est difficillima: adeó vt si quis alterius cibi inopia, cucurbitã mandere coactus fuerit (vt quidam iam est ausus) pondus frigidum ventriculo incumbere sentiat, stomachumque habeat euersum, ac vomituriat, quo solo vomitu à premẽtibus symptomatibus poterit vindicari. Hanc igitur & alia fugacium plæraque, aut postquàm elixa fuerint, aut statim certè, aut in sartagine frixa, aut assa, omnes homines esse consueuerũt. Atque sermonem hunc perpetuò memoriâ teneto. est enim omnibus communis, quę per ignem alterare est necesse. Cucurbita autem (de qua dicere instituerã) elixa, nullam euidentem saporis habet qualitatem: nisi quis dicat quẽdam etiam esse saporem, qui neque acris est, neque salsus, neque acerbus, neque amarus, neque aliud quidpiã eiusmodi manifestè repræsentat, veluti nec ipsa aqua. Verũ huiusmodi omnia cõmuni nomine vocarę cõsueuerũt ἄποια, id est, qualitatis expertia, voceturque nobis sic, clarioris doctrinæ gratiâ.

riâ. Quum ergo talis sit cucurbita, non immerito multos apparãdi modos admittit: vt quę in medio sit omnis excessus, ob idque ad quẽuis excessum ex æquo duci queat. Quandoquidem nihil eorum quę congenitum quempiam habent excessum, in contrariã excessui parandi rationem facilè ducitur. Proindè cucurbita, quantùm in se est, humidũ frigidũq;, & ob id exiguum corpori præbet alimẽtum, vt paulò antè de ijs omnibus, quæ succũ habent aqueum ac tenuem præcepimus: facilè autẽ subsidet, cùm ob suæ substantiæ lubricitatem, tum ob cõmunem omnium ciborũ humidorum rationẽ, qui scilicet citra adstrictionem sunt humidi. Ad hæc coquitur non ægrè, si modò priùs corrupta nõ fuerit. Id verò illi accidit, cùm parata vitiosè fuerit, aut succus prauus in ventriculo fuerit aceruatus: interdum autẽ quòd in ipso cessauerit: quod alijs quoque omnibus fugacibus, quæ humido sunt temperamẽto, solet accidere. Corrũpuntur enim in ventriculo, ni celeriter occupent subsidere. Quemadmodùm igitur cucurbita quantùm in seipsa est, succum qui in totum corpus alendi gratiâ distribuitur, habet qualitatis, ad sensum, expertẽ: ita cùm alicui eorum, quæ vehementẽ habent facultatem, mista fuerit, facilè illi adsimilatur: vt si cũ sinapi sumpta fuerit, succus qui ex vtroque in

corpus

corpus distribuetur, acris cum manifesta caliditate erit. Eâdẽ ratione, si cum salso quopiã mansa fuerit (vt quidã in patinis cũ salsamẽto struunt) succũ in corpore salsum generabit. Est autẽ sic apparata, cibus suauissimus, si salsamentũ ex ponticis illis fuerit, quæ μῦλα appellãt. Quòd si cum malis cydoneis elixa, conditaque, vt decet, fuerit, succum austerum in distributione habebit præpollentem. Assa autem, vel frixa in sartagine, quamplurimùm quidem de propria humiditate deponit, reliquum autem ipsius nullam insignem obtinet facultatem, vti nec cùm in iure simplici parata fuerit. Cæterùm ob aqueam qualitatẽ sibi innatam meritò gaudet origano. Omnia enim eiusmodi succis acribus, vel acidis, vel austeris, vel salsis admisceri postulant, si modò in cibo suauia sunt futura, & ijs, qui vsi fuerint, nauseam non sunt paritura.

## DE PEPONIBVS.

VNiuersa peponum natura frigidior est cum humiditate copiosa: habent autẽ vim quãdam abstergendi, cuius beneficio vrinam cient, & deorsum expeditius quàm cucurbitæ, melopeponesque permeant. Quòd porrò abstergeant, intelligens, si sordidam cutem ipsis fricueris. Quam ob rem si quis ἐφήλιν aut lẽtes in facie habeat, aut ἄλφοι extimos & in superficie, hos quoq; detergent:

semen

ſemen tamen potentiùs, quàm ipſorum velut caro, deterget, adeò vt vel aduerſus renes calculo infeſtatos conueniat. Succum autem in corpore gignit vitioſum, idque potiſsimùm, quum concoctum probè non fuerit. Quo caſu choleræ morbo obnoxios efficere conſueuit. Quinetiam priusquàm corruptũ fuerit, ad vomitum quoque eſt idoneùs largiusque ſumptus (niſi quis poſt ipſum aliquid eorum quæ probi ſunt ſucci, ſupermandat) omnino vomitum excitabit. Illud porrò perſpicuum eſt, homines in hoc quoque fructu appellationem feciſſe, quo modo in atramẽto, quo ſcribitur, quod μέλαν, id eſt, atramentum, appellant. Nam vox hæc πέπων velut ὁ πέπανον, hoc eſt, maturũ ſignificat, quod alijs quoque, quæ matureſcunt, cõuenit. Nam & racemus, cùm exactè eſt maturus, dici poteſt πέπων, quẽadmodùm certè & cùm nõdũ maturuit, nõ poteſt nominari πέπων, nimirùm qui crudus eſt & immaturus. Ad eundẽ modum & fructus omneis autumnales, & pira, & cucurbitæ πέπειρα, id eſt, matura vocari conſueuerũt, quẽadmodùm & melopepon, qui in ſeipſo πέπονα, id eſt, maturũ, cõtinet: vnde medici quidã nõ ſimpliciter nominare voluerũt peponas, ſed totũ id σικυοπέπονα, id eſt, peponem cucumeralem nominari oportere contẽderunt. Nos verò in præſenti ſermone de

eiuſmodi non laboramus,vt quæ ad medicinam nihil conferant, multò enim ſatiùs eſt, rem dilucidè interpretari, quàm huiuſmodi anxia diſquiſitione, doctrinam obſcurare. Tum porrò clariſsimè explicabimus, cum vocabula vulgò maximè vſitata eligentes, ipſorum ſignificationes ſeruauerimus.

DE MELOPEPONIBVS.

MElopepones minus q̃ pepones ſunt humidi, nec adeò praui ſunt ſucci, minùs item vrinas mouent, tardiúſq; deorſum deſcendunt. Ad vomitum præterea excitandum,non tantùm,quantùm pepones,habent momenti, ſicut nec celeriter adeò, vt illi in ventriculo corrumpuntur, quum prauus humor in eo collectus fuerit, aut alia quæpiam corruptionis cauſa ipſum prehenderit. Ceterum tametſi in iuuando ſtomacho, autumnalibus fructibus longè ſunt inferiores, haudquaquàm tamen ei,vt pepones ſunt noxij:neque enim vomitũ,vt illi excitãt.Huc accedit, ꝙ in peponibus homines à carne intima, in qua ſemen habetur,abſtinent:in melopeponibus autẽ mandunt, idq; ipſis ad deiectionem confert. Qui verò eorũ quaſi carne tantũ veſcũtur,nõ tam citò eam ac peponũ excernũt.

DE CVCVMERIBVS.

VRinam quidem & ipſi, quo modo pepones,cient,ſed minus quàm illi,quòd

G ipſo-

ipſorum ſubſtantia minùs eſt humida: ideoq́; non facilè, vt illi, in ventriculo corrũpuntur. Inuenias autẽ, qui ipſos (ceu alia multa, quæ homines plerique coquere nequeunt) concoquant, ob naturæ ſcilicet cũ eis familiaritatẽ, quã nos tum in cõmentarijs de tẽperamentis, tũ autẽ in libris de medicamentorũ facultatibus, copioſiſsimè expoſuimus, demonſtrantes, à totius ſubſtantiæ proprietate, ſuũ cuiq; animantium generi cibum eſſe familiarem: aſinis quidem & equis, paleam fœnum, hordeum, ac id genus alia: leoni autẽ, crudas animaliũ carnes: homini, tum has omnes coctas, tum panes ex frumentaceis ſeminibus, vt diximus, confectos. Atqui & helleboro, coturnices: & cicutâ, ſturni, citra noxam veſcũtur: ceu vtiq; eruo, boues. Porrò quæ cuiq; coctu facilia, aut difficilia ſint alimenta, aut ex ſubſtantiæ proprietate, aut aliquo ſymptômate, per experientiam ſunt diſcernenda. Quid autem ſibi velit quod dico, ex aliquo ſymptômate, primo libro id expoſui. Quandoquidem quibus bilioſus humor, aut omnino prauum excrementũ quoduis in ventriculo ſæpe congeritur, in ijs quę naturâ coctu ſunt facilia, celeriter corrũpuntur: veluti hominibus quibuſdam, qui calorem natiuũ habent, non humidũ, neq; bene temperatũ, ſed ſqualidum atq; igneum: hi enim quæ alij facillimè conco-

concoquũt, facilè alterata ea corrumpunt, ructúsque eis accidunt nidorulenti. Cæterùm illud perpetuò, memoria teneto, ꝙ etiam si quis eorũ quiduis, quę alijs cõcoctu sunt difficilia, coxerit: succus tamen, qui ex eo in corpus distribuitur, eandem retinet naturã. Nam fieri non potest, vt succus, qui ex pepone distribuitur, crassus ac terreus fiat, etiam si is coctus pulcherrimè fuerit: quemadmodùm nec qui ex lente, aut bubula distribuitur, euadet vnquàm aquosus, ac humidus, quem sanè & consistentia tenuem appellant. Id autem plurimùm habet momenti, non modò ad sanitatis custodiam, sed etiam ad morbi declinationem, vt alibi demonstratum nobis est, & nunc rursus summatim procedente sermone repetemus. Ergo qui cucumeres bellè concoquunt, quum eo ipso fisi affatim ijs se impleuerint, ijs tandem longo temporis tractu accidit, vt succus frigidus ac mediocriter crassus, in venis coaceruetur, qui in eà coctione quæ fit in venis, haud facilè mutationem in probũ sanguinẽ recipiat. Ob eam igitur caussam, omnibus praui succi edulijs censeo abstinendum, etiam si ea quibusdam concoctu sint facilia. Nobis enim non aduertentibus prauus succus ex ipsis post longũ tẽpus in venis colligitur: qui posteà exiguã ad putrendũ occasionẽ nactus, febres malignas accendit.

## DE FRVCTIBVS, QVI EX *arboribus colliguuntur.*

PIra sanè,& poma,& ficus,persica, punica,& id genus alia fructus sunt arborũ, quibus homines vescuntur. Sunt & præter hos alij, quibus homines non vescuntur, de quibus in præsentia dicere,non est institutũ. In vniuersum autem ac communi ratione,de fructibus quibus homines vescuntur, scire oportet:humidos quidem tenue,humidumq; ex se distributum alimentum corpori præbere. Quam rem omnino consequitur, vt eiusmodi alimentum celeriter corpus totum permeet ac peruadat,excernatúrque,tum per cutim,tum per vrinas. Proindè omnia eiusmodi cibaria,medici ritè affirmant pauci esse alimenti. Contrà autem in solidis consistentiâ fructibus habet:ex ipsis enim alimentũ copiosius corpori apponitur,tardiúsq; permeat,maximè cùm succum in seipsis habent crassum, aut lentum,aut adstringentem.

## DE FICVBVS.

QVod omnibus quidem non modò autumnalibus fructibus, sed & ijs quos fugaces appellant,est cõmune,id ficus quoq; habent. Non enim potuerunt succi prauitatem effugere,tametsi minùs q̃ fugaces omnes ipsius sunt participes. Verùm hęc ipsis insunt bona,ꝙ ventrem promptè permeent, &c.

& quòd facilè totũ corpus peruadant. Nam & abstergendi quoq; insignem habent facultatem: quò fit vt post ipsarum esum, nephritici multas arenulas excernant. Prætereà, quũ omnes autumnales fructus exiguum corpori præbeant alimentum, id omnium minimùm ficubus vsuuenit. Carnem tamen non compactam neq; firmam generant, ceu panis, & suilla: sed sublaxam ac subinanem, vt fabæ. Flatibus tamen hæ quoq; ventrem implent, essentque eo nomine admodũ dolorificæ, ni etiam celerem descensum essent adeptæ, cuius beneficio celeriter peruadentes, flatus quẽ excitant, non diu manet, atq; in eo minùs ceteris fructibus autumnalibus lædere consueuerunt. Cæterũ maturæ ficus immaturas non mediocriter antecellunt: quod & in alijs quidem omnibus fructibus cernitur: non tantũ tamẽ in eis est discrimen. Nam quę ficus prorsus sunt maturæ, nihil propemodùm omnino lædunt: quo modo nec caricæ, quæ multiplicem quidem habent vtilitatem: si quis tamẽ largiùs esitauerit, ab eis offendetur: quandoquidem sanguinem non admodũ probum gignũt: quò fit, vt ex ipsarum vsu pediculorũ multitudo proueniat. Habẽt etiam tenuandi facultatem & incidendi, quâ ventrem quoque ad excretionem irritant, renesque expurgant. Iecori autem lienique inflammatione

obſeſsis ſunt noxiæ, quemadmodùm & ficus, nō peculiari quadam & eximia facultate, ſed communi ratione dulciū omnium ciborum ac potuum: obſtructis autem illis, aut ſcirrho adfectis, ipſę ex ſeſe nil commodant, nec offi ciunt: ſed medicamentis incîdentibus ac exte nuantibus & abſtergentibus miſtę, non mediocriter iuuant. Proinde nonnulli medicorum in dictis lienis ac hepatis affectibus exhibēt ipſas longè antè cibum cum thymo, aut pipere, aut zingibere, aut pulegio, aut ſatureia, aut calaminthe, aut organo, aut hyſſopo. Ad eudem autem modum, ſi caricę cum alio quopiam eorum quę facultatem habent acrem, aut omnino incidendi ac extenuandi aſſumantur, iuuabunt non ſolum ſic affectos, ſed etiam ſanos. Siquidem iecoris meatus, per quos fertur alimentum, apertos eſſe non ęgrotis modò, ſed ſanis etiam, eſt tutiſsimum. Ad eum igitur modum vulgò ficubus cum ſale tenuato, aceto, & garo pręparatis, veſcuntur, ꝙ ipſas vtiles eſſe experientiâ didicerint. Veriſimile autem eſt, ipſorum nonnullos medici cuiuſdam conſilio impulſos, ad edendas ipſas acceſsiſſe: deinde eam notitiam ad vulgus dimanaſſe. Qui verò cum cibo aliquo craſsi ſucci caricas ficúſve mandunt, non mediocriter offenduntur.

## DE VVIS.

Ficus

FIcus & vuę quemadmodũ inter fructus autumnales principatum obtinent, ita fugacibus omnibus magis nutriunt, minimumque praui succi habent, pręsertim quum exactam maturitatem fuerint adepta. Porrò q̄ ipsa nutriant, maximo argumento sunt ij, qui vinearum fructũ custodiunt, qui quum duos menses solis vuis ac ficubus, quorum custodię pręsunt, vescantur (nisi fortè panis quidpiam cum illis addant) corpulenti tamen admodũ fiunt: at caro, quę ex ipsis gignitur, haudquaquàm est firma ac densa, quemadmodùm ea, quę ex carnibus fit: sed laxa est ac pręhumida, ob id celeriter etiam quum vesci ipsis desierint, constringitur ac considet. Verùm vuę minùs alunt quàm ficus, maximúque id ipsis inest commodũ, quòd velociter subsideant. Quocircà, si quandò hæserint, grauiter lædunt, quum id maturis ficubus non insit. Hæ enim etiam, si non magnoperè deorsum concedant, modò probè in ventriculo coctę fuerint, alimentũ corpori dant innoxium, quorum neutrum vuis adest: neque enim retentæ bellè coquuntur: & dum in iecur ac venas distribuuntur, succum crudum generant, qui non facilè in probum sanguinem mutetur. Nam acinorum substantia composita ex est ipsarum velut carne & humore, qui per carnem est dispersus, ex quo fit vinũ: pręterea ex

seminibus atque ex membranoso tegumẽto, ꝙ omnia hæc extrinsecùs circumambit. Cæterùm seminum quidem substantia sicca est, & quodammodò adstringens omniaque intestina peruadit, nihil, quod sensu deprehendi queat, à sese mutata, non secus ac in ficubus κεγχραμίδες. hæc enim in vtroque fructu proportione inter se respondent, cum vtrunque totius plantæ sit semen, permeetque non alteratũ, non in chylum versum, nulla deniq; in re immutatũ. Est & proportio quędam in tegumentis vtrunq; fructum continentibus, quę ipsis eum vsum pręstant, quem cutis animalibus. Exiguam autem tegumentum id recipit in ventriculo mutationem: quo fit, vt quidam quũ ipsum & omne id quod intus habetur suxerint, vnà cũ seminibus expuant: quę & ipsa nonnulli conantur expuere, potissimũ cùm acini grandes fuerint: nam in exilibus id factu est difficile. Liquet porrò ꝙ aluus magis laxatur, si sola acinorum caro cum succo fuerit transglutita sine seminibus ac mẽbrana extrinsecùs ambiente. Laxatur autem impensius, cum solus ipse succus expressus (mustum vulgò appellãt) fuerit transglutitus, qui ventrem, ni velociter pertranseat, flatibus nonnihil implet. Ex hoc sanè alimenti nõnihil corpori accedit, copiosius tamen ex carnea substantia: eoq; accidit vuas quasdã nutrire magis,

gis, quàm deijci: contrà, alias promptius deijci, q̃ nutrire. Ergò quibus exiguus est succus, magis nutriunt: quibus verò est vberior, minùs quidẽ nutriunt, sed promptiùs subsident. Vocant autem vuas eiusmodi generosas, in quibus acini humidam quidem substantiam habent exiguam, solidiorem autem non paucam, quam ceu carnẽ acini esse diximus. Atq; ijs vtuntur, eas varijs modis autumno reponentes. Etenim in mustum ipsas conijciunt: impletasque ijs nouas ollas in vinaceis recondunt. Voco autem vinaceos, solidas vuæ reliquias, quũ in torculari succus ipsius omnis prorsus expressus fuerit: quas etiam homines in dolijs componunt, stipantes ipsas validè ac cõstringentes: appellantq; id ipsum τρύγα, id est, fecem, quod ego vinaceos appellaui: nomine autem στεμφύλα, id est, vinaceorum, acinorũ radicem, quæ ex palmite enascitur, appellãt, quam nos βότρυχον nominamus, vndè acini ipsi pendent. In hanc igitur τρύγα ollas nouas vuis refertas condunt, operculis exactè obturantes, ne alicunde diffluentur, & quà operculum cum olla cõmittitur, pice illinunt, perspiratus omnes obstruentes. Ipsam autem ollam esse oportet ex luto suaueolente & perfectè assato. Huiuscemodi certè vua, ventriculum dissolutũ roberans hominibus cibum fastidiẽtibus, appetentiam excitat, non tamen per

per aluum subsidet: & si sumpta largiùs fuerit, caput ferit: quæ in musto conditur, magis adhuc q̃ hęc caput infestat: pensilis verò nihil prorsus caput lędit, ventrē autē nec sistit, nec ad deiectionem irritat. Eodem autem modo se habet & ad appetentiam, vt quem nec imbecillam excitat, nec fortem dissoluit. Porrò aliarum vuarum ea concoctu est facillima, quam dixi homines in musto & vinaceis in totum sequentē annum vsq; ad secundā vindemiam reponere. Quæ autē ex ipsis suspenduntur, quum inaruerint, sunt inutiles, aliæ quidem statim ipso vere, aliæ verò omninò saltem æstate. Non parua autē est inter vuas differentia, ꝙ alię sint dulces, aliæ acidę, aliæ austeræ, alię denique quæ nullā vehementem habeant qualitatem: vocant autē ipsas vinosas. Cæterū quæ dulces sunt, succū habent calidiorem, ob id sunt sitibundæ: austeræ verò & acidæ, frigidiorē: vinosę autē, locum inter calidum ac frigidū medium obtinent, dulces item aluum subducunt, & maximè si sint humidæ, acidę austerę que nō huic modò rei, verumetiā coctioni in ventriculo, distributioni ac nutritioni sunt noxiæ: acidę certè etiamsi exactam in ipsa vitæ maturitatem adeptæ suspendantur, nec sic quidem dulcescunt: austerarum autem quędam, si suspensę diutiùs fuerint, dulciores redduntur: acerbę verò vt aci-
dæ,

dæ, & iam si suspensæ fuerint diutiùs, mutationem in dulcius nunquã poterunt assequi, quocircà ipsarũ esus perpetuò est cauendus. Omniũ quidem certè vsus (si quis moderatè sumat) est tutissimus, quum vuæ naturâ fuerint carnosæ, ac maturæ. Quæ verò nullam austeram qualitatem, vel acidam pręse ferũt, siue in vite summam natiuitatẽ obtinuerunt, siue ꝙ maturitati deerat, ex consequenti suspensione sint adeptæ, eas humidas, affatim vẽtris deijciẽdi gratia licet ingerere. Quidã autem in eundem vsum, mustũ quoq;, idque dulcissimum, bibunt. Id enim maximè subducit. Quod verò ab vuis austeris aut acidis est expressum, ad omnia est pessimum. Equidem nominibus sic sum vsus, quemadmodùm homines huius seculi vtuntur, satius esse ratus, res dilucidè docere, q̃ vetere lingua Atticorũ vti. Quod si cui antiquius id, doctrinæ perspicuitate fuerit, Attici vuarũ partes solidas quę musto expresso supersunt, βρύτια appellant: σίμφυλα autẽ oliuarũ, quum oleum fuerit expressum: quod verò crassum in vuis subsidet, vulgus Atticorum τρύγα, id est, fecem nominat: proindè nulla apud eos in vocibus est homonymia, vt apud alios homines, qui βρύτια etiam τρύγα nuncupant. Quin & tertia quædam huius nominis τρυγὸς, est significatio, Græcis huius memoriæ vsitata.

*Hic locus in Aldino exẽplari est deprauatus.*

Nam

Nam vinaceorum dilutum, τρύγα vocitant: quod rursus ab Atticis δευτερίαν, à nostratibus στεμφυλίτης.i. lora appellatur. Coniectis nanq; in parua dolia vinaceis, tantùm aquæ superaffundunt, quoad omnia permadeant. Quod vbi satis factum videtur, in dolij fundo foramē aperiunt, vt dilutum effluat, idq; pro vino bibunt. Perspicuum autem est, ꝙ pro vinaceorum copia aquā experientiâ docti, affundunt: quò videlicet lora neq; aquosior sit, neque meracior. Deindè rursum aliā aquam, parciorē tamen priori, vinaceis adfundunt, ita, vt id quoque in potu sit tolerabile: quod quidā Attici propriè, non vt priùs δευτερίαν nominari volunt. Vtraque lora capiti dolorem adfert, nisi quis dilutiores ipsas bibat, sed prior magis caput ferit. Commodum autem huic potui id inest, ꝙ ocyùs per vrinas reddatur. qua in re magnum est pro varia vuarum (ex quibus sunt vinacei) specie, discrimen. Quandoquidem si dulces fuerint, potus multò erit suauior, citiusque per vrinas reddetur: sin verò acerbæ aut acidæ fuerint, insuauior longè, ac minùs ciens vrinas. Id autem dilutum valentius multò fit ac vinosius, quum τρύξ, id est, vinaceus ad ver, aut æstatem fuerit asseruatus. Hyeme verò si quis vtatur, vt caput minus ferit, sic & per vrinas minùs secedit.

De

## DE VVIS PASSIS.

VVæ passæ cum alijs vuis eandē habent rationem, quam caricæ cum ficubus. Multæ enim fiunt dulces, acerbæ autē omninò paucæ: plurimæ verò ex dulci & austera qualitate sunt mistæ, quanquàm dulces nonnihil quoq; austeræ qualitatis habent: & austeræ, dulcedinis. Cæterùm vt dulces tēperamento sunt calidiore, ita austeræ frigidiore. Ad hoc austeræ stomachū roborant & ventrē constipāt, & his multò magis acerbæ: mediam autē quodammodò inter ipsas constitutionē dulces obtinent, vt quæ nec stomachū dissoluant, nec aluum subducant. Dulcibus tamen, vt vis quædā semper inest cōtemperandi, ita & mediocriter detergēdi: quibus duabus facultatibus exiguas mordicationes, quæ os ventriculi infestant (quod & stomachū appellamus) obtundunt. Perspicuū enim est, ꝙ mordicationes maiores valentiora postulant remedia. Inter passas autem præstantiores sunt, quæ tū pingues sunt, tum corticē habent tenuē. Nonnulli autē, & rectè sanè, è dulcibus grandibusque (quales sunt scybelitides) prius quàm mandant, semina eximunt: quæ & ipsæ inueteratæ, cutim duram crassamque habent, easque prius in aqua coguntur macerare: nam & semen ipsum facilius sic eximitur. Aliæ quædam sunt his contra-

riæ, solidæ & crassę, quæ nullum prorsus semen habent. Crescunt hæ in Cilicia, colore subflauo. In Pamphylia autem scybeliticæ, & colore nigræ: quæ, vt dixi, sunt maximæ: Minimæ autē in Cilicia, fuluæ proueniunt: Aliæ præter has, in Cilicia nascuntur, colore nigro, magnitudine media: quemadmodùm & apud alias plærasq; gentes, potissimùm in Lybia. In Asia autē variæ passarū species, mediocri magnitudine proueniūt. etenim quædam subflauæ, aliæ nigræ, aliæ dulces, & alię subaustere cernuntur. Porrò, in frigidis regionibus ne vuæ quidē ipsæ maturari ad cōsummationem queunt, nedū passarum quæpiam. Quapropter resinā vinis immittunt, ne celeriter acescant. Porrò queadmodùm passarū differentia, quæ à colore sumitur, nihil ad passarū facultatē confert, ita nec magnitudo: sola qualitatis, quæ gustui inest, differentia potest omnia: cui soli intentus, inuenies (vt antè diximus) & in quibus, & quo tēpore vti conueniat. Alimentū ex passis tale qualitate in corpus distribuitur, qualis ipsarū natura fuerit, dulce ex dulcibus, austerū ex austeris, mistum ex ijs, quæ vtriusq; qualitatis sunt participes. Quātitate verò copiosius ex pinguibus ac dulcibus: parcius, ex austeris & macris. Quòd si passarū pinguiū ac dulciū, à quibus semina fuerint exempta, parē molem

cum

eum pari vuarum mole contuleris, passas valentiùs nutrire deprehendes. Huiusmodi sanè vt minùs quã caricæ subducant abstergeãtq; magis tamen quàm illæ stomachum iuuant.

DE SYCAMINIS, QVAE *& mora appellant.*

NOn hæc Attici sermonis affectatoribus scribimus (fortasse enim ne legere quidẽ ipsa dignarẽtur, corporis simul & animi sanitatem pro nihilo ducentes) [sed medicis quidẽ, qui de Atticismo nõ magnoperè laborãt: tum autem & alijs, qui vt animalia ratione prædita, honorem, gloriam, diuitias, & autoritatem inter ciues, corporis & animi valetudini postponunt.] Certò enim scio; hos linguã Atticorũ nihilo pluris quàm cæterorum hominũ æstimare: corporis verò sanitatem, præstantius quiddam ducere ac dignius ei homini, qui viuere secundum naturam studuerit. Quum igitur intelligã, sermonẽ simpliciorem, ijs esse vtiliorem, nominibus vtor quæ ipsi intelligant, etiamsi vetustis Græcis non sint consueta. Mororum igitur nomen vulgò est cognitũ: si nõ alia de causa, saltem ob medicamentũ στοματικὸν, id est, ori gratũ, quod, διὰ μόρων appellatur, quod eorum succum recipit. Quosdam autem ex fructibus autumnalibus, quos deinceps recensebimus, pleriq; homines ignorant, quo nomine ante annos

annos sexcentos ab Atheniensibus fuerint appellati. Animaduertunt enim, huius tẽpestatis Atheniẽses, fructus omnes nõ alio nõmine appellare, quàm quo reliqui Græci appellant: sed & mora ipsa, sycamina nihilominus, quàm mora nominare: itẽ persica, nuces præcocia: ac in summa, reliqua omnia pro aliorũ Græcorum consuetudine. Neq; enim detrimenti quidquàm ipsis ex vetustarũ appellationũ ignoratione accidet, si facultates ipsorum exploratas habuerint. Satius enim fuerit scire, ex ijs cibis qui subducuntur, posteriores quidẽ sumẽdos qui tardè permeãt: omniũ autem primos, qui celeriter quidem peruadunt, corrũpuntur tamẽ, si in vẽtriculo morẽtur diutius, quàm ipsorũ nomenclaturas nosse. Nõ tamẽ omnino ignorare homines mihi videntur, qui ordo in ijs quæ mandũt, sibi sit seruandus: quandoquidẽ ipsos vi deas in plurimis cibarijs eum seruare. Præsumunt enim radiculas, oliuas, & fœnumgræcũ ex garo: post hæc, maluas, betã, & alia id genus olera cum oleo & garo. Etenim, si vel tantillũ mentis habeãt, diuturna experiẽtia docet eos facultates eorũ, quæ quotidiè cibi gratia sibi præparãt. Quorũ verò multo interuallo vsus atq; experientia incidit, ea soli homines solertes obseruant ac memoriæ mãdant. Sycamina igitur celerrimè pertranseũt

cibisq;

cibisque alijs præeunt, si in ventriculũ purũ inciderint, & sumpta primis epulis fuerint. Quòd si sumpta post alios cibos fuerint, aut etiã prauum succũ in ventriculo offenderint celerrimè vnà cum alijs cibis corrũpuntur, nouo quodam corruptionis genere, & quod verbis explicari nequeat, vt in cucurbitis accidit. Omnia enim hæc, si modò celeriter in corrupta subsederint, cibis fugacibus minùs sunt noxia: sin minùs, corrũpuntur non aliter quàm pepones: quanquàm hi quoq;, si celeriter subducãtur, nullam magnã noxã adferunt. Tempus autẽ vtendi, vt peponibus, ita & moris est, quũ corpus ventriculi squalore æstuat, quo tempore necesse quodamodò est, hepati quoq; idem accidere. Cucurbitæ quidẽ & cucumeri, tum maturo, tũ ante maturitatẽ: ad hæc & melopeponi nulla adstringens qualitas inest: sycaminis verò & potissimum, quum nondum admodum maturuerint, qualitas eiusmodi conspicuè inest: immaturioribus autem, inest simul & acida. Proindè nõnulli ab arbore ipsa detrahentes ac siccãtes reponũt, medicamentũ ad dysenteriæ ac diuturnæ diarrhœæ curationẽ vtile sibi futurũ. At nũc nobis nõ est propositũ medicamentorũ facultates exponere. Rursus igitur ea repetamus, quæ sycamina ipsa vt alimentũ possunt agere. Quòd quidẽ celeri-

H ter

ter ſubducantur, dictũ nobis prius fuit: quod eis accidit fortè propter ſolã ſubſtantiæ humiditatẽ ac lubricitatem, fortè etiã propter admiſtã qualitatem quandã acriorẽ, quæ deiectioni excitandæ ſatis eſſe poſsit: quandoquidẽ qualitas adſtringens, nõ modò ad ſubductionẽ nihil cõfert, verumetiã ſuapte natura ventrẽ conſtipat. Didiciſti autem ex cõmentarijs de ſimpliciũ medicamentorũ facultate, plæraq; eſſe corpora, quæ facultates habeant contrarias. Coniecto igitur mora, exiguã in ſeipſis habere facultatẽ eiuſmodi, qualis magna medicamẽtis purgãtibus ineſt. cuius beneficio non modò facilè ſecedunt, ſed corrũpuntur etiam, ſi diu in ventre mãſerint. Quòd ſi corrupta (vt dixi) non fuerint, omnino quidem humectant, non tamẽ omnino refrigerãt, niſi ſumpta fuerint frigida. Alimentum autem corpori prębent minimũ quomodo pepones, non tamen, vt ij vomitũ excitant, neque ſtomachum lædunt.

## DE CERASIIS.

Ex ceraſijs quędã ſunt, quæ moris ſunt ſimilia, cuiuſmodi ſunt ea, quæ minimã habent adſtrictionem: alia ruborũ fructui, vt ea, quæ euidentiùs adſtringunt: quædã autem ſunt, quæ vel valentiùs ijs adſtringant: Proinde memoratæ cuiuſque ſpeciei facultatem, ex ijs, quæ de ſycaminis & rubi fructibus

bus dicimus, potes colligere.

DE RVBI FRVCTIBVS.

RVborum fructum homines apud nos βάτινον appellant, quemadmodùm mora & sycamina (vtroq; enim modo ipsa nominant) sunt autem βάτινα, quàm mora magis adstringentia: & si quis largiùs ijs vescatur, capitis dolorẽ sentiet: alij stomacho angũtur. Proinde fructũ hunc abluamus oportet, priùs quàm mãdere ipsum aggrediamur: quod maximè in sycaminis quoque est faciẽdum. Non tamen ventrẽ subducunt, sed potius cohibent: & si quis immatura ipsa prius siccata reposuerit, multò etiã magis cohibebunt. Omnia tamen medicamenta, quæ ex mororũ succo parantur, si facta ex ijs quoq; fuerint, facultatem habebunt efficaciorem.

DE FRVCTIBVS CANIRVBI.

FRuctus canirubi, multò magis quàm ruborum adstringit: ob eamque causam ventrem magis cohibet. Vescuntur autem ipso frequenter rustici, exiguum alimentum corpori suggerente: vocantque κυνόσβατον, id est, canirubum.

DE FRVCTIBVS IVNIPERI.

FRuct⁹ iuniperi, q ἀρκευθὶς dicit, acris est admodũ cũ exigua dulcedĩe, & minori

prætereà adstrictione. Habet autẽ & aromaticon quiddam. Perspicuũ certè est, quòd calefacit quidem, tum propter acrimoniam (demonstratũ enim est, acria omnia calefacere) tum autem maximè propter odorem ac gustũ, aromatibus adsimiles. omne enim ἄρωμα, calidũ. Hepar autem & renes purgat, & succos crassos ac lentos videlicet tenuat: vnde medicamentis salubribus admiscetur. Alimentũ autem ex ipso exiguũ corpori hominũ accedit. Quòd si quis ipsum largius sumpserit, stomachum mordet, & caput calfacit: ob idq; ipsum nonnunquàm replet, doloribusq; infestat ventrem, nec proritat, nec cohibet: vrinas tamen mediocriter vacuat.

DE FRVCTIBVS CEDRI.

FRuctus cedri, qui κεδρὶς dicitur, colore quidem & figurâ, fructui iuniperi est similis (subflauus enim est ac rotundus) dissidet autem ab eo acrimoniâ. Nec multũ abest quin fructus hic ex genere sit medicamentorum: quum nullũ præbeat corpori alimentũ, nisi quis aqua ipsum macerarit. Omnibus enim acribus id est cõmune, vt solutâ ipsorũ acrimoniâ, exiguum alimentum corpori præbeant. Quin etiam cedrorum fructus, vt fructu iuniperi durior est ac siccior, ita profectò exilior, nihil vt ille, habens aromaticon.

Per-

Perſpicuum autem eſt, ꝙ & ſtomachum valde mordicat, & capiti dolorem infert, niſi quis ipſum parciſsimè ſumpſerit.

DE NVCE PINEA.

NVx pinea boni ac craſsi eſt ſucci, multumque nutrit, non tamen facilè coquitur. Appellant autem nunc Græci ipſum non κώνον, ſed ςρόβιλον.

DE FRVCTV MYRTI.

GRæci fructum hunc μύρτα nominant, nutritq; tenuiter æquè ac fructus iuniperi, facultatē tamen habet contrariā. Quandoquidem valenter adſtringit, & ob idipſum aluum ſiſtit: non tamen pro ratione adſtrictionis, frigidus facultate eſt: propterea ꝙ adſtrictionem habet non ſolam, ſed acrimoniâ etiam quadam admiſtā. Porrò cibis omnibus, qui qualitatem medicamentoſam habent vehemētem, eſt cōmune, vt, quum eam qualitatē coctione, aut aſſatione, aut maceratione, depoſuerint, exiguum corpori dent alimētum, prius autem prorſus non nutriāt. Id enim ipſum & cæpis & porris accidit.

DE PERSICIS.

FRuctum hunc, ſiue mala perſica, ſiue (vt Græcis nunc mos eſt) ſimpliciter perſica appellare velis, ſiue aliud quoddam vetus nomen præter hæc veſtigare, potes id per magnum otium facere. Nunc autem diſcas,

quod nominibus ipsis erit vtilius, quod scilicet ipsorum succus, & veluti caro facilè corrumpitur, prauaque omnino est. Quocircà (quod quidam facere solent) non sunt post alios cibos mandenda (corrumpuntur enim in superficie natantia) sed in omnibus, quæ praui quidem sunt succi, verùm humida sunt ac lubrica, & quæ subduci facilè queant, id communiter tenẽdum, ea ob id ipsum ante alios cibos esse sumenda. Ita enim fiet, vt & citiùs subducantur, & alijs cibis viam muniant. Quæ si sumpta postrema fuerint, vnà secum alia quoque corrumpent.

### DE ARMENIACIS AC PRAECOCIBVS.

HAec quoq; ex genere sunt persicorum, bonitate nõnihil illa superantia. Neq; enim in vẽtriculo, vt illa, corrumpũtur, neq; acescunt: vulgò autẽ suauiora apparent: vnde etiã stomacho sunt gratiora (cetera enim illis sunt similia) † suauibus autẽ omnibus id inest: quemadmodùm insuauibus, vt ventriculum resupinent, ac subuertãt, & ad vomẽdũ incitent, cupiẽtem quàm celerrimè quod infestat, abijcere: id quod facit, pro momento eorum quæ infestant: quæ enim vergunt deorsùm, ea ipsa expellit: quæ verò supernatant, per vomitus eijcit. Idem facit, & quum succi praui ex toto corpore in sese defluunt. Etenim,

*† Hæc quæ sequũtur, consultò videtur ab Aëtio omissa, quòd ad rem magnoperè non pertineant.*

Etenim, qui ex ijs in partem ventriculi superiorem confluunt, vomitu vacuantur: qui verò in inferiorem, pariũt diarrhœam. Porrò, quòd fructus omnes autumnales exigui sint alimenti, dictũ id nobis priùs fuit. Præcocia tamẽ, quæ vocãt, armeniacis sunt præstantiora. Qui autem præcocium nomen fugitant, vtraque mala armeniaca appellant. Alij verò armenia, per quatuor syllabas, non quinque.

## DE MALIS.

Genus horum nõ est simplex, quomodo neque pirorum neq; punicorum. Quędam enim sunt, quæ saporem habent austerum: alia acidum, aut dulcem: nonnulla etiã ex ijs mistum, apparentque & dulcia simul & adstringentia. Præterea alia quædam cum dulcedine manifestum habent acorem. Ad hæc, alia cum acore, acerbitatem. Inuenias autem interdum, & quæ hos tres sapores simul habeant euidentes adeò, vt acida appareant, & dulcia, acerbitatisq; habeant nõnihil. Perspicuum autem est, quòd adstringens, austerũ & acerbum, tria hæc nomina saporis, qualitatem vnicã significant. Quòd verò acerba quidem in eo ab austeris differãt, quod valérius adstringant (cõmune autem ipsorũ genus est adstringens) ex quarto libro de simplicium pharmacorũ facultate didicisti, in quo de saporum substantia ac facultate tractauimus.

Memor igitur illorum, scito mala quidẽ quæ adstringunt, succum habere frigidum ac terreum. Quæ verò acida apparent, frigidũ quidem, verùm tenuium esse partium. Mediæ autem temperaturæ esse dulcia, quæ tamen ad calidius vergunt, quẽadmodùm quæ omnis qualitatis sunt expertia, ac veluti aquosa, ad frigidius inclinant. His igitur vtêris pro vincenti in saporibus facultate, austeris quidem pomis, quum ventriculus, vel propter calidã intemperiem, vel multam humiditatẽm fuerit imbecillus: acerbis autem, quũ duo hęc aucta admodùm fuerint: acidis, quãdò succum crassum, qui nõ magnoperè frigidus sit, suspicaberis in ipso esse collectum. Quandoquidẽ succus frigidus non acida, sed acria postulat: vtraque certè & acida & acria succos crassos incîdunt: in eo tamen differũt, quòd hæc quidem, cum calfactione. illa autem, cum refrigeratione, id præstent. Perspicuum porrò ex ijs quæ sæpe iam diximus, est, quòd, adstringẽtia quidem, quantùm in ipsis est, alui deiectione, semper cohibent: acida verò, quum succũ crassum in ventre inuenerint, ipsum incîdũt. ac deorsùm subducũt, ob idque deiectiones humectant. Quòd si ventrem purum inuenerint, ipsum magis sistunt. Porrò succus dulcis, quum sine acrimonia & crassitie, hoc est, quum solus planè fuerit, celeriùs, quantum in ipso

ipſo eſt, diſtribuitur. Quòd ſi acrimoniã, aut craſsitiem habuerit, citiùs ſubducitur. Eſt autem & aliud ſucci genus, non in pomis modò, verùm etiam in alijs omnibus, quod aqueum & qualitatis expers appellant, vt anteà quoq; diximus: quod ſtomachum quidẽ minimùm iuuat, in medio autem eſt memoratarum facultatum, quẽadmodùm & aqua ipſa. Ineſt autem pomo eiuſmodi id vitium, quòd quum ad mandendum ipſum, aut voluptate, aut vtilitate adducantur, quandò neque guſtu iucundum ipſum, neque quemadmodùm adſtringentia, robur ventri inducere, neque fluentem ipſum ſiſtere comperiunt, meritò contemnunt: quemadmodũ & apud nos quidẽ in multis Aſiæ locis, ſuibus ipſum proijcimus, πλατανίσινον appellantes, quòd tenera platanorum folia guſtu quodammodò repræſentet. Cæterùm optima genere poma, non ſunt antè colligenda, quàm in arboribus maturuerint: cõcoctu enim ſunt difficilia, & frigida, tardeq; permeant, & praui ſunt ſucci: vt interim omittã, quòd ſuccum etiam habens frigidũ ac leuiter craſſum. Quæ verò bellè matura in hyemẽ & ver proximum aſſeruant, ea ſæpe in morbis maximũ adferunt præſidium, vel cataplaſmatis modò cum farina admota, aut in calidis cineribus mediocriter aſſata, aut pulchrè in aquæ bullientis vaporibus

poribus percocta. Cæterùm post cibũ statim dare ipsa conueniet, nõnũquàm autẽ & cum pane ad ventriculũ & stomachũ roborandũ, ijs qui deiecta sunt appetentia, tardeque cõcoquunt, quique vomitu, diarrhœa ac dysenteria infestantur. In hunc vsum acerba sunt apta. Parata enim, vt iamiam præcepi, mediocrem retinent adstrictionem, quum si mediocriter austera fuissent, in eiusmodi apparatu adstrictionem omnem deposuissent, ob idq; similia ijs euadunt, quæ ab initio sunt aquea.

QVI FIAT, VT ESVS POMO-
*rum aut pirorum adstringentium, ventrem quibusdã deijciat.*

QVum autem quosdam audiuissem, qui dicerent, ventrem sibi ab esu adstringentium subduci, satiùs esse putaui, quæ de eo ratione atque experiẽtia sæpe cognouissem, hoc loco semel fusiùs explicare. Quum Protas rhetor quidã, ciuis noster narraret, ventrem sibi post esum pomorum ac pirorum austerorum, deijci, re intellecta atque in ipso per experientiam comprobata, audaciùs posteà in alijs id ipsum sum expertus. Rogaui enim hominem, vt mecum vel vnũ diẽ viueret, vt scirem quo tempore, & quàm multis vesceretur adstringentibus. Ac primũ hominem statim sum hortatus, vt more suo viueret, néue vlla in re consuetam sibi victus rationem

tionem immutaret:ipse autem quũ post balneum,paucula aqua præbibita, fœnumgræcũ,radiculã,& id genus alia(quę ante alios cibos omnes ferè sumere cõsueuerũt) similiter & ipse sumpsisset,vinumque dulce, quãtitate mediocre,adbibisset,comedit deinceps maluas cũ oleo & garo,& pauco vini:& post illa piscis quidpiam,suillæ,& auis:deindè, quum secundò bibisset,pauco tempore intermisso, sumpsit pira austera:posteà deambulatũ progressi,non multum deambulauimus, quum venter illi maiorem in modum est solutus. quæ cùm essem conspicatus,pactus sum cum amico,vt postridiè,quæ ad suam victus rationem pertinerent,mihi committeret. qui cùm mihi promptè esset assensus, prima omnium, post balneum,pira exhibui:deindè alia deinceps,vt consueuerat:quibus peractis,nõ modò nõ vehementer,sed ne mediocriter quidẽ aluum deiecit.Mirabatur sanè(vt par est) rei euẽtum,causamq; eius à me sciscitabatur:cui ego hæc, quæ nunc referam, exposui. Nam cùm garum (inquam) vnà cum ijs quæ cum eo sumpseras,aluum suapte natura subducat, idque iam antè fecerit,adstringentia postremo loco sumpta ijs potissimùm, qui stomachum habẽt imbecillũ,deiectionis sunt causa,ventriculũ roborãtia,& ad expellendum deorsum,quæ in sese cõtinet,incitãtia: quod magis

magis (inquam) fateberc, si cras prima omniũ adstringentia sumpseris: secunda autem post illa, carnosa: omnium postrema, quæ cũ oleo & garo manduntur: minimè inquit, repentè enim vomerem, si maluas vltimas cum oleo & garo manderem: optimè (inquã) respondisti. Illa enim ventriculum subuertunt, & potissimum os ipsius, quod iam omnes stomachũ vocare consueuerunt adstringentia verò, roborant, ac firmant: quò fit, vt si quis alius succus ventriculum subuerterit (quod solet bilis pallida efficere, in quibus copiosior est accruata) qui sic est affectus, si quod adstringentiũ gustarit, succum infestãtẽ repentè deorsum excernet. Deindè ostendi ei iuuenem quendã, qui narrabat, quũ paucis diebus antè, purgãdi gratiâ, succũ scammoniæ sumpsisset, & horis quinq; post sumptũ medicamentum iam præterlapsis, nulla secuta esset excretio, stomachum quidẽ sibi premi, ventriculũ autem intumescere ac grauari cœpisse, quas ob res attonitũ se atque animi incertũ, symptomata, quibus infestabatur, mihi cõmunicasse. Quónam igitur modo hominem sanauerim, audi (inquã) iuuenem ipsum: tum protinus presentem ei exhibui ac narrantẽ, vt ego imperarim sibi, exiguum quiddã mali adstringentis, aut punici, aut piri, manderet: ipse aute simulatq; comedisset, malis statim fuerit liberatus, co-
piosissi-

piosissima ac cõferta ex ipsius vẽtre facta excretione. Scito igitur (dixi rhetori) tibi quoque idẽ contingere, quũ propter vẽtriculi totius ac stomachi imbecillitatẽ, adstringentia postremo loco sumpseris. Tũ ille, verissimum (inquit) est quod dixisti. Talis enim mihi natura est stomachus, facileq; à quibusuis subuertitur. Ego verò post cibũ studiosius austerum quippiã esito, tunc, quũ ipsum supinum admodũ esse sentio, adeò, vt propè iam nauseet. Ex hac de rhetore narratione, satis intelligere poteris, ijs, qui stomachum habent imbecillum, ventrẽ deijci, quum postremis epulis adstringentium quidpiam sumpserint.

### DE CYDONIIS ET STRVTHIOMELIS.

HIs pomis eximiũ quiddã, quod in alijs non inuenitur, inest. Nam præterquàm quòd adstrictionem habent copiosiorẽ, succus etiam eorum diu durat ac permanet, si quis ipsum cum melle coctum asseruare velit. Cum aliorum pomorum succus, si reponatur acescat, propterea quòd multã habet humiditatem. Nos autẽ & medicamẽtum quod ex succo struthiomelorum conficitur, quodque ijs qui deiectam habent appetentiã, est accõmodatissimum, quum fortè in loco conspicuo nõ esset positũ, tandem post annos septẽ inuenimus, nihil in qualitate immutatũ:

crustam

crustã enim in ore vasculi densam fecerat cuiusmodi in melle sæpenumerò & alijs quibusdam accrescit:quam seruare incumbentẽ cõueniet,si velis pharmacum , aut mel diutissimè citra mutationem seruare. Atque id mihi obiter sit dictum:cuius autem rei gratiâ,medicamenti,quod longiore tempore mãsit incorruptum,memini, denuò id resumant. Permanens est struthiorum malorum succus,quãdò paratus rectè fuerit,quẽadmodùm & cydoniorum:verùm hic minùs est suauis,& maximè adstringẽs. Quocircà ad vẽtriculi admodùm exoluti robur vti eo aliquando possumus. In †Iberia autẽ edulium componunt, quod μηλοπλακοῦντα appellãt,quod adeò durat,vt patinæ recentes ipso refertæ Romam adferantur. Componitur autem ex melle & carne læuigata, cocta cum melle. Nostrum verò medicamẽtum,quod ijs qui deiectã habent appetentiã,cõparatur non ex melle solo & malorũ succo,sed & piperis albi habet quidpiam & zingiberis & aceti. Nõn tamen iam plura de eo verba facere conuenit, quũ alibi de eo fusissimè tractauerimus.

*Vetus habet, Syria.*

DE PIRIS ET PVNICIS.

QVæ de malis diximus,si ad pira & punica trãstuleris,nihil erit quod nos de ipsis nouũ dicere oporteat. Etenim in his quoq; alia sunt austera tantũ,vel acer-

ba:alia,acida;alia,dulcia:alia ex horũ mixtione cõposita:& alia,quę nullã penitùs huiuſcemodi qualitatẽ habent exuperantẽ,quò fit,vt quum aquea ſint ac hebetia,omnis facultatis roborãdi ſint expertia.Pirorũ igitur vſus,pomorũ vſui omninò eſt ſimilis.Punica verò cęterâ quidẽ ſunt ſimilia,in eo tamẽ diſcrepãt, ꝙ nunquã cũ hordei farina aſſentur, neq; in aqua aut vaporibus elixẽtur. Succũ autẽ habẽt piris & pomis copioſiorem, & prætereà guſtu ſuauiorẽ. Sunt autẽ interdũ prædictis duobus fructibus vtiliora,tum ad alios affectus, tum ad eũ,cuius Hippocrates libro ſecũdo de morbis populariter graſſantibus,meminit his verbis,Mulier cardialgiâ torquebatur, nec priùs malum eſt ſedatum,quàm polenta ſucco punici aſperſa,ſemel in die vteretur,reliquis cibis abſtinens,neque amplius vomitu reijciebat,qualia Cherion Charitônis filius. Perſpicuum certè eſt, quòd vitioſo humore partes ad os ventriculi (quod certè καρδίαν etiam appellat) attinentes imbuente, mulier erat nauſcabũda,cardialgiaque torquebatur. Nam verbũ καρδιώσσειν nil aliud ſignificat, quàm ſymptôma,quod mordicationi ſtomachi ſuccedit.Hũc certè humorẽ polẽta quidẽ exiccauit:ſuccus autẽ punici cũ ea ſumptus, ventriculum roborauit adeò, vt humorem in tunicis ipſis contentum expellere potuerit.

rit. Punica quidem quàm minimum corpori præbent alimentũ, vt ipsis nũquàm ceu alimẽto, sed tantùm vt medicamẽto, egeamus: Pira verò, & potissimum quæ magna sunt (vocant autem ipsa apud nos fœminino genere, μινάτας) aliquantum nutriunt. Proinde in tenues orbes ipsa secantes, & posteà exiccantes reponũt, quæ elixa, vice ciborũ parũ nutriẽtium: hyeme & vere, quum fames est, mãdũt. Attici quidem priorem syllabam ῥοιῶν scribunt sine ἰῶτα, Iones verò cum ἰῶτα: verùm id nihil ad hominum vitam adfert cõmodi, quemadmodum neque in οὔων, id est, sorbis, quæ Græci quidem omnes huius nostræ memoriæ sic nominãt: Attici autem cum υ pronunciare ipsa non permittunt. Speculationẽ igitur de nominibus illis relinquentes, de facultate ipsius fructus disputabimus,

## DE MESPILIS ET SORBIS.

QVæ de prædictis diximus, eadem de his quoque sunt dicenda. Ambo enim adstringunt: verùm mespila multò valentius quàm sorba. Proindè ventri fluentibus est vtilissimus: sorba tamen in cibo ipsis sunt suauiora. Omnino enim nihil habent adstringens æquè ac mespila, sed ipsorum succus est austerus sine vlla acerbitate. Liquet autem, quòd omnibus huiuscemodi parcè

parcè est vescendum, non autem affluenter, vt vuis ac ficubus. Nullo enim ipsorum vt alimento, sed vt medicamento potiùs indigemus. Hæc tibi sunt vtiliora, quàm scire priorem syllabam nominis ὠὤῳν, à veteribus Atheniensibus per literam α tantùm scribi & pronunciari.

## DE FRVCTV PALMAE.

FRuctum palmæ siue glandes appellare velis, siue palmas, eodem cũ tota arbore nomine (vt iam Grecis omnibus mos est) neutro modo aut incõmodaris, aut ipsius facultatis cognitionẽ promoueris. Non parua autem in ipsis est differentia: quędam enim sunt siccæ & adstringentes, vt Aegyptiæ: aliæ molles & humidæ & dulces, vt quæ καρυωταὶ appellantur: præstantissimæ autem hæ in Syria Palæstina nascuntur in Hierichonte: reliquæ omnes palmæ inter dicta duo genera sunt mediæ. Difficiles autem sunt concoctu, capitiq; dolorẽ inferunt: quarũ aliæ quidem magis: alię minùs sunt humidę ac dulces, siccæ atq; adstringentes. Verùm constitutis extremis, iã omne quod in medio est, facillimè deprehendes. Nulla certè ex ipsis est, quæ nõ dulcedinem quandã & adstrictionẽ habeat. Siquidẽ, καρυωταὶ exiguæ adstrictionis: Thebaicæ, obscuræ dulcedinis sunt participes. At succum quidẽ dulcem nutrire, austerũ autem,

gratum esse stomacho & ventrem sistere ostendimus. Palmæ autem, si largiùs sumantur, omnes concoctu sunt difficiles & capiti dolorem adferunt: quædam autem & morsus cuiusdam sensum ori ventriculi inducũt, quod medici stomachũ appellant. Succus autẽ qui ab ipsis in corpus distribuitur, crassus quidem omninò est: habet autẽ & lentoris quidpiam, quũ palma ipsa pinguis fuerit, sicuti καρυωτή: quum autem dulcedo tali succo mista fuerit, celerrimè quidẽ hepar ab ipsa obstruitur, læditur autem maximè ab ipsorum esu, quòd aut inflammetur, aut scirrho obsideatur: pòst hepar autẽ, & lien obstruitur ac læditur. Multò autem maximè palmę virides, si paulò largiùs sumantur, ad omnia sunt noxiæ. Perspicuum porrò est, quòd dulces quidem succum habent calidiorẽ: adstringentes autem frigidiorem. Quin & palmę virides, quemadmodùm & ficus, flatus gignunt: nam palmę virides eandem habent ad alias palmas proportionem, quam ficus habent ad caricas. In regionibus autem non admodùm calidis, palmę non perfectè maturescunt, adeò vt reponi queant. quo fit, vt quum homines cogantur ipsis viridibus vesci, crudis succis impleantur: rigoribúsque, qui ægrè calefiant, & hepatis obstructionibus prehendantur.

## DE OLIVIS.

Exiguum

EXiguum quidem & ipsæ corpori præbent alimentum, & potissimùm caducæ, quas vulgò ferè cum pane: sine pane autem mandunt cum garo ante alios cibos, ventris subducendi gratia, quas ἁλμάδας & κολυμβάδας appellant. Porrò quemadmodum caducę pinguedinis habent plurimum: ita hæ succum adstringentem. Proindè stomachum roborant, & appetentiam excitant. Aptæ autem ad hanc rem sunt, quæ cum oleo reponuntur, quas artis obsonatricis periti variè præparant: cuius artis nolim medicum omnino esse ignarum. Nam quod suauius est, facilius ijs quę ex ęquo sunt salubria concoquitur. Verùm non est nunc dicendi locus, neque de obsonatricis speculationis peritia, neque de arte ipsa: alius enim locus ipsis est proprius.

## DE NVCIBVS.

QVidam nuces regias appellant eas, quę nunc nuces ab omnibus nominantur. Sunt & alię quędam, quę λεπτοκάρυα appellantur, prędictis multò minores, quas nonnulli ποντικὰ, id est, ponticas seu auellanas vocitant. Multus autem ambarum est vsus: alimentum corpori prębent exiguum, copiosius tamen pontica nuncupata, quàm nux regia: quòd ipsius substantia sit coactior ac minus oleosa: regię autē laxior est,

continetq; in se ipsa plus pinguitudinis. Habet tamen & adstringentis qualitatis non exiguum, quæ tandē procedente tempore marcescit: totâ ipsius substantiâ in succum pinguem transmutatâ, adeò vt cibo prorsus sit inepta, quòd sua pinguitudine, oleo veteri adsimilis appareat. Cæterū quę viridis adhuc est ac humida, neque adstringentis qualitatis, neq; oleosæ cōspicuè est particeps: sed magis quodammodò est ἄποια, id est, qualitatis expers: quod saporis genus aqueum (vt dixi) vocare consueuimus. Coquitur tamen hæc nux faciliùs quàm pontica, stomachóque est gratior, & multò magis, quandò cū caricis manditur. Traditū autem à plærisq; medicis est, hominē à pharmacis lætalibus nihil magnopere lęsum iri, si vtrasque has ante alios cibos cum ruta sumpserit. Liquet prætereà, ꝙ humida quidem apta ad deiectionem est: sicca verò minùs. Plærique autem ventris subducendi gratiâ cum garo etiam ipsam præsumunt: in quem vsum viridis est accommodatior, vt quæ adstringentis qualitatis minùs sit particeps. Quin & siccarum quoque si prius (quod nonnulli faciunt) in aqua fuerint maceratæ, facultas viridibus est adsimilis.

## DE AMYGDALIS.

Amygdalæ nihil prorsùs habent facultatis adstringentis: sola enim tenuandi facultas

cultas ac detergendi in eis prępollet: quâ tum viſcera purgant, tum humores è pulmonibus ac thorace, ſputis expectorant. Quędã autem ipſarum facultatem habent, ſuccos craſſos ac lentos incidendi adeò exuperanté, vt mandi præ amarore nequeant. Oleoſæ tamé ac pinguis qualitatis, vt nuces, ſunt participes: cuius cauſa & ipſæ procedente tempore fiunt, vt illæ, oleoſæ: minor tamé eis ineſt hęc qualitas, quàm in nucibus: quò fit, vt tardiùs q̃ nuces oleoſæ fieri cernantur. Ex ijs ſanè intelligi poteſt, ꝙ neque ventri ſubducendo conferunt, neq; corpus multum nutriunt. Quę verò qualitatem amaram habent prępollentem: eę ad pus & ſuccos craſſos ac lentos ex thorace & pulmonibus expuendos, plurimũ conferunt. Eorum verò qui nullam artem ad vitam vtilem excoluerunt, ſed ſeipſos appellant Atticos, alij fructũ hunc, genere fœminino amygdalas enunciari oportere contendunt: alij, neutro amygdala: ne id ipſum quidé, de quo tantoperè contendunt, intelligentes, vtroque nomine apud viros Atticos ſcriptum eſſe.

DE PISTACIIS.

HAec quidem ad magnam Alexandriam proueniunt, ſed multò vberiora in Berrhœa vrbe Syrię: parum quidem nutrientia, verùm ad hepar roborandum, & ſuccos in ipſius vijs infarctos purgandos, vtilia: qua-

 litatem

litatem enim habent aromaticam, subamaram,& subadstringentem. Scio autem & alia huiuscemodi plæraque hepati esse vtilissima quemadmodùm in opere de simplicibus medicamentis est demonstratum. Porrò non au sim affirmare, vllam ex ipsis stomacho accedere vtilitatem aut læsioné insignem: quemadmodùm neque, quòd aluum deijciant, aut sistant.

## DE PRVNIS.

RARò inuenias hunc fructum austerum, aut acidũ, aut in summa insuauitatem quandam habere, quũ maturus exactè fuerit: priùs enim quàm pruna cò maturitatis peruenerint, omnia propemodũ, aut acorem, aut acerbitatem: alia amarorem repræsentant. Corpori itaque ex hoc fructu minimum alimenti accedi: vtilis tamen est ijs, quibus propositum est ventrem mediocriter humectare ac refrigerare: ipsum enim non aliter quàm prædictorum quædam, subducit tum humiditate sua, tum lentore. Siccatus verò & ipse potest esse vsui, quemadmodũ & ficus. Fama est ea pruna omnium esse præstantissima, quę in Damasco vrbe Syriæ nascuntur: secunda autem post illa esse, quæ in ea regione, quam Iberiam ac Hispaniã nominant, proueniunt: verùm hæc quidem nihil adstrictionis præ se ferunt: nonnulla verò Damascenorum, vel plu-

plurimum. Optima autem inter ipsa sunt, quę cum mediocri adstrictione magna sunt & laxa: quę autem exigua sunt & dura & acerba, praua sunt, tum si esum spectes, tum si alui deiectionem, quę maximè sequitur ea, quę ex Iberia adferuntur. Cocta autem in melicrato, in quo plusculum sit mellis, aluum admodum deijciunt, etiamsi quis sola ipsa sumpserit, & multò magis si post ipsa melicratum sorpserit. Perspicuum autem est, ꝙ ad aluum deijciendam confert post sumpta ipsa, vinum dulce adbibere, temporisq; aliquid interponere, non autem statim pòst prandere. atque etiam id omnibus quę aluum deijciunt commune, memoriâ est tenendum, quemadmodũ & alia, quæ pluribus speciebus sunt communia, ne de ijsdem sæpe audire postules.

## DE FRVCTV QVEM *serica appellant.*

NE hæc quidem ausim affirmare, quidquàm ad sanitatis tutelam, aut morborum profligationem pertinere. Mulierum enim atq; infantium † effrenatorum est edulium: quod exigui est alimenti ac concoctu difficilis: & prærerquàm quòd stomachum non iuuat, paucum etiam alimenti corpori exhibet.

*Sic antiquus, in Ald. codice dictio est corrupta.*

## DE CERATIIS, *id est,* SILIQVIS.

CEratia, quorum tertia syllaba per literã t, & scribitur & pronunciatur, nihil habet cum cerasijs, per, s, scriptis, similitudinis. est autem praui succi edulium ac lignosum: quam rem necessariò sequitur, vt concoctu sit difficile: nihil enim quod lignosum est facilè coquitur. Quinetiam incommodum id ipsis inest haudquaquàm aspernandum, quòd non celeriter deijciantur. Proindè satius esset à regionibus orientalibus, in quibus nascitur, ad nos non importari.

DE CAPPARE.

CApparis planta est fruticosa, plurima in Cypro proueniens. Facultas autem ipsi inest tenuium admodùm partium: quo fit, vt, quemadmodùm & alia omnia, quæ tenuium sunt partium, minimum alimenti in corpus eorum qui ipsa vescuntur, distribuat. Vtimur autem fructu huius plantæ magis vt medicamento, quàm vt alimento: sale etiam conspersus, ad nos importatur, propterea quòd putrescit, si solùs reponatur. Perspicuũ sanè est, quòd capparis adhuc viridis quidem, priùs quàm saliatur, plus habet alimenti: ex salitura autem amittit quàm plurimum, omnique alimento, nisi sal eluatur, prorsùs quidem destituitur: aluum tamen subducit. Quòd si abluatur, & quoad facultatem omnem ex sale deposuerit, maceretur, minimi quidem alimenti

mènti

menti fiet edulium: erit tamen ceu obsonium ac medicamentum, ad appetentiam quę collapsa fuerit, excitandam, accõmodatum. pręterea ad pituitam, quæ in ventre habetur, detergendam ac subducendam, purgandasque lienis & hepatis obstructiones. Vti autem ad eas res oportet ante alios omnes cibos ex oxymelite vel oxelæo. Huius etiam plantę teneros surculos non aliter quàm terebinthi mandunt, virides adhuc, vt huius, in aceto simul & muria, aut aceto solo condentes.

## DE SYCOMORIS.

PLantam sycomori vidi in Alexandria vnà cum fructu, paruę ficui albę adsimilem. Is fructus nullam habet acrimoniam, exiguę tamen dulcedinis est particeps, estque facultate, vt mora, humidior quodammodò, ac frigidior. Quin potiùs in medio mororum ac ficuum iure quis ipsum collocarit, indéque nomen ipsi arbitror esse positum. ridiculi enim sunt, qui fructum hunc ob id aiunt sycomora fuisse nominatum, quòd paruis ficubus sit adsimilis. Ipsius autem generatio ab alijs arborum fructibus quodammodò est diuersa. non enim ex surculis ac germinibus, sed ex ipsis ramis ac † stipitibus enascitur.

† Sic antiquus.

## DE PERSIO.

Hanc

HAnc etiam plantam vidi in Alexandria, ex magnisq; & ipsa est arboribus. Narrant autem fructum huius apud Persas adeò esse noxium, vt qui ipsum comederint, intcrimat: qui tamen si in Aegyptum transferatur, fit esculentus, manditúrque non aliter quàm pira & mala, quibus etiam magnitudine conuenit.

### DE CITRIO.

ID quoque malum Medicum appellant, qui id agunt, vt quæ loquuntur, nemo intelligat: tametsi inter virtutes orationis perspicuitatem numerant. Satiùs autem fuisset, quámnam partes citrij habeāt facultatē, & quódnā commodū ex ipso hominibus accedat, inuestigasse, quàm anxiè huiuscemodi inquirere. Quam ego nunc vestigationē ingrediar, dicámq; huius fructus tres esse partes, acidā, quę in medio ipsius sita est: tum autem fructus ipsius velut carnem, quę medium ipsum ambit: & tertiam, quæ est tegumentum extrinsecùs circundatū, quod suaueolens est & aromaticum, non odore modò, verūetiam gustu: iure igitur concoctu est difficile, vt quod durū est ac callosum. Quòd si quis ipso vt medicamēto vtatur, coctioni nonnihil cōferet, quomodo & alia omnia, quæ acrē habent qualitatē. eâdem autem ratione, si sumptum parcè fuerit, stomacho robur inducit. Proindè ipsum

com-

comminuentes, succumque [totum] exprimẽtes, solent medicamentis immiscere, quę per os sumuntur, quæque ventrem deijciunt, aut totum corpus purgant. Parte autem fructus acida & non vesca, qua semen continetur, cum ad alia quædam vtuntur, tum sæpe quò ipsam reddant acriorem, in acetum imbecillum conijciunt. Pars autem inter duas iam dictas media, quæ sanè corpus etiam nutrit, quæque neque acidam, neque acrem habet qualitatem, [propter duritiem concoctu est difficilis:] ob eam causam omnes ipsam mãdunt cum aceto & garo, vt saporis hebetudinem acuant: fortasse autem quòd experientia didicerunt, aut à medicis acceperunt ipsam coqui facilius, si mãsa eo modo fuerit. *Id nõ est in veteri*

## DE FRVCTIBVS PLANTA- *rum agrestium, inter quos sunt quercuum glandes.*

OMnibus hominibus mos est eas plãtas vocare agrestes, quæ sine vlla agricolę industria in agro proueniunt. Siquidẽ & vites appellãt agrestes, quas nullus vinitor procurat, ipsas ablaqueãs, aut circunfodiens, aut pullulantia germina extirpans, aut eiusmodi aliquid satagens. Ex quo plantarũ genere est fagus, quercus, ilex, cornus, comarus, & aliæ

id

id genus arbores: quẽadmodùm & frutices quidã, vt rubus, canirubus, acherdus, pirus, & prunus syluestris, quam προῦμνον apud nos appellant, & qui frutex ἐπιμηλίδας fert. Appellatur autẽ is fructus in Italia vnedo, stomachoq; nocet, & capiti dolorẽ adfert, acerbusque est admodùm cũ exigua quadã dulcedine. Cornis quidẽ & canirubi fructu, & glãdibus, & μεμαικύλοις (sic autẽ comari fructus appellatur) rustici passim vescũtur: reliquarũ verò arborũ aut fruticũ fructibus nõ admodũ vtuntur. Quum tamen fames regionẽ nostrã aliquandò inuasisset, essetque magnus glandium ac mespilorũ prouentus, rustici in fossis ipsa condentes, hyeme tota & vere primo pro frumentaceis edulijs, sunt vsi. Priùs autem glandes huiuscemodi, suibus erant pabulum: Tunc verò, quũ eos hyeme nutrire, vt antè consueuerãt, nõ possent, initio quidẽ mactantes, ipsis in cibo sunt vsi: pòst autem apertis fossis, glãdibus vesci cœperũt, variè ipsas ad esum cõparãtes. Interdum enim in aqua elixabant, & in calidis cineribus celãtes mediocriter assabant, pòst autẽ nõnunquàm cõminuentes, pultariũ ex ipsis conficiebant: aliâs aquâ solâ conspergentes, sed condimẽtũ aliquod immittentes: aliâs mel affundentes, aut lacti incoquentes. Ab his autẽ copiosum est nutrimentũ, neq; quidquàm est corũ

quæ

quæ hactenùs hoc secundo libro exposui, ei simile. Quandoquidē glandes æquè nutriūt, ac frumentaceorū eduliorum plæraq;. Atq; olim quidem (vt aiunt) homines ex ipsis dun taxat viuebant: Arcades autem, quum reliqui Græci fructibus cerealibus vterentur, eas diu in cibo retinuerunt. Alimentum autem, quod ex glandibus corpori accedit, tardi est transitus ac crassi succi: quas res consequitur, vt ipsæ concoctu sint difficiles. Cęterùm μιμήκυλος, glande querna, ad omnia est deterior: quemadmodùm hæc glande castanearum quas vocant. Omnium enim glandium hæ sunt præstantissimę. Sunt qui hos fructus λοπίμους appellent. hi nāq; inter fructus agrestes & soli alimentum corpori dant memorabile. Corna enim & iligna glans, rubi & canirubi fructus, brabyla, μιμήκυλα, zinxypha, diosphyra, alycacaba, terebinthi & acherdi fructus, & quę eiusdem sunt generis, exiguū quidem habent alimentū, verùm praui succi sunt omnia: pręterea nōnulla ex ipsis sunt, quæ & stomachū lædant, & cibo sunt iniucunda: ob id, suùm sunt pabulum, & eorum quidem non domesticorum, sed qui vitam in montibus degunt: his enim nutrimentum ab ijs fructibus plurimum accedit.

DE ALIMEMTO, QVOD
*à plantis ipsis sumitur.*

Non

NOn modò plantarũ semina ac fructus sed etiam integras ipsas sæpenumerò mãdimus: sæpe autẽ, quum interdùm vrget necessitas, radices tantùm, aut surculos, aut nouella germina. Nostrates certè homines quanquàm raparum (quas & buniadas nominant) folia & caulem abijcere sunt soliti, nõnunquàm tamẽ penuriâ melioris cibarij, ipsa quoq; mandunt. Pari modo in radiculis, & ijs quæ apud nos nomine vernaculo raphia appellant. Est autẽ hæc plãta ( vt sic dicam) agrestis radicula. Ad hæc pyrethron, sion, equapium, fœniculum, scandicen, cichorion, chondrillã, gingidion, daucon, & plurimarũ arborum ac fruticum tenera germina cocta, homines fame adacti, sæpe mandũt: quędã etiam nulla vrgente fame, vt qui Palmæ verticẽ mandunt, quẽ ipsius cerebrum appellãt. Quid iã loquar de teneris spinis? manduntur enim & ipsæ cum aceto & garo, nulla cogẽte fame, estq; cibus hic tolerabilis. Sunt qui oleum etiam ipsis adijciant, præsertim quũ priùs in aqua ferbuerint. Vtuntur enim ipsis bifariàm, sæpe quidem crudis, interdum autem & elixis. Porrò spinosas plantas appello, scolimon, attractylida, eringion, cnicon, atragida, & quam spinam albam nominãt, prætereà speciem alteram chamæleontis: quorum nonnulla rustici quidam in acetum mu-

muriámve immittentes reponunt, eodẽ modo quo rapas, cæpas, & quę vocant ampeloprasa, pyrethron, & alia eiuſmodi. Huius autem generis ſunt cibaria, colocaſia, & quod abaton nuncupatur. Manifeſtiſsimum autem eſt, ꝙ omnia hæc, præter quàm quòd exiguum corpori dant alimentum, ſuccum etiã prauum generant. Ad hæc quædam ex ipſis noxam ſtomacho adferunt: præter (vt dixi) ſpinas, quæ nunc nuper è terra emerſerint. Quæ verò ex ipſis in muriam acetúmve inijcientes, reponunt, & in totum annum ſequentẽ aſſeruant, ab ipſa præparatione vim quandam prouocandę appetentię acquirũt, ſi quis ipſis moderatè vtatur: cuiuſmodi ſunt viticis turiones, & terebinthi. Hęc itaque in plantis agreſtibus numerant: de quibus id cõmuniter noſſe ſufficiat, ꝙ omnes praui ſunt ſucci. Quod verò ad domeſticas attinet, non cõmuniter, ſed priuatim cuiuſq; facultatem noſſe longè præſtantiſsimũ fuerit, & earum potiſsimũ, quibus aſsiduè vtimur: quæ etiam ob id ipſum à nobis expetuntur, ꝙ ea longâ experientiâ cõprobata ſunt, cæteris eſſe pręſtantiora. De ijs igitur deinceps verba faciemus, ſumpto ab oleribus initio.

## DE LACTVCA.

MVlti medici, quemadmodũ fructibus autumnalibus, ficus: ita hoc olus alijs

Sanguinem [illegible] multum et bonum generat lactuca.

alijs omnibus antepofuerunt. fucci enim eft, quàm alia omnia, laudabilioris. Quod autẽ in eo nõnulli reprehendunt, id maximè eft laudandũ: quod fi reuerâ ei ineffet, nulli, nõ oleorum modò, fed ne optimi quidẽ ac nutrientifsimi fucci eduliorũ effet fecundum. Sanguinem enim aiunt lactucam generare. Alij verò non fimpliciter fanguinem dicũt, fed multũ adiungunt, lactucã fanguinẽ multum generare affirmantes. At hi etiã fi prædictis prudentiùs ipfam accufant, magis tamẽ mentiuntur: tametfi idipfum, quod multũ fanguinẽ generat, nemo poteft in ea iure reprehendere: perfpicuũ enim eft, ꝙ cibus is fuccũ habet omniũ ciborũ præftantifsimũ fi quidẽ fuapte natura fanguinẽ quidẽ plurimũ, aliorũ autẽ fuccorũ nullũ generet. Quòd fi dixerint ex lactuca plurimũ fanguinis aceruari, in eoq; ipfam accufent, facillimum erit qđ obijciũt, refellere: quũ pofsint, qui lactucis vefcuntur, laborem quidẽ augere: ipfarũ autem efum minuere. Verùm hæc dixiffe fufficiat, aduerfus eos, qui olus hoc non rectè vituperant. Scire autem conuenit, ꝙ quum olera omnia fanguinem gignant paucifsimum ac praui fucci, lactucã nõ multum quidem generare, neque mali fucci, non tamen omninò laudabilis. Mandunt autẽ ipfam, vt plurimum quidem, crudam: quũ autem æftatis

tis tempore accingere sese ad semen producendum cœperit, in aqua dulci præcoctam sumunt cum oleo, garo, & aceto, aut cum ali quo salsamentorum condimentorúmve, & eorum potissimùm, quę cum caseo parantur. Plærique autem priùs quàm in caulem assur gat, ipsa vtuntur, aquæ incoquentes: quod ego nunc, ex quo dentes mihi malè habent, cœpi facere. Quidam meorum sodalium, conspicatus olus id, iam olim quidem mihi esse consuetum, nunc tamen ipsius esum esse permolestum, autor mihi fuit, vt ipsum co quere m. Aetate autem iuuenili, quum mihi ventriculus bili assiduè infestaretur, lactuca, quò ipsum refrigerarem, vtebar quum verò ad ætatem declinantem perueni, hoc olus fuit mihi aduersus insomnia remedio: tunc enim contrà ac in iuuentute, somnum mihi dedita opera conciliabam: graue enim mihi erat, præter voluntatem vigilare: quod mihi accidebat, partim quòd in iuuentute meapte sponte vigilijs assueueram: partim, quòd declinantium ætas ad insomniam admodũ est propensa. Itaque lactuca vespere commansa vnicum mihi insomniæ erat ἀλεξιφάρμακον. Cæterum θριδακίνην nil aliud voco, quàm quod nunc homines θρίδακα appellant. quãdoquidẽ apud nos aliud quoddam est olus agreste, quod θριδακίνη nuncupatur, quod

in vijs ipsis nascitur, & locis fossarum eminẽtioribus, & prætereà herbosis aquosisve (quę Græci λιβάδιας appellant) ac plærisq; incultis. Exiguũ autem est id olus, instar lactucæ hortensis nunc nuper enatæ, amarorisque quidpiam præ se fert, & multò adhuc magis dum adolescit: vbi autem caulem iam produxerit, saporem amarum habet vel manifestissimum. Porrò huic lactucæ aliud prætereà olus est simile, quã chondrillã appellãt, quæ citiùs in caulem assurgit, amaritudinemque habet magis perspicuam, & lentum quendã succũ albumque, cuiusmodi est tithymallorum succus, non tamen acer perindè vt ille: vtimurque interdùm ipso ad pilos in palpebris reglutinandos. Hæc igitur olera, quo ab hortensibus secernantur, agrestia nuncupantur: de quibus paulò antè cõmuniter tradidimus. De lactuca autem hortensi, quã omnes mandere & θρίδακα nominare consueuerunt, summatim rursum memoriæ causâ repetens, dicam ipsam, succum quidem habere frigidum & humidum, nõ tamen praui esse succi: quò fit, vt neque coctione penitùs excidat, neque, quo modo reliqua olera, ventrem sistat, quemadmodùm etiam non proritat: quæ ipsi iure accidunt, vt quæ nihil habeat, neque austeri, neque acerbi, à quibus in vniuersum venter sistitur: quemadmodùm à sal-

sis

ſis & acribus,& omninò ab ijs,quæ vim quã dam habent detergendi,ad excretionẽ incitatur,quorum etiam nihil lactucæ ineſt.

DE SERI.

NVm quos ſolos Romani intybos appellant,veteres Athenienſes ſeres duntaxat nominarint,an & alia quædã olera agreſtia,nequeo certò affirmare. Ceterùm intybi facultatem habent lactucis adſimilem:ſuauitate tamen & alijs,quæ ſuprà de lactucis fuerunt comprehenſa,ab ipſis relinquuntur.

DE MALVA.

QVemadmodùm θριδακίνη quę lactuca agreſtis,ab hortẽſi,ita malua agreſtis,à ſatiua eſt diuerſa. Plãtę enim congeneres in eo inter ſe diſsident, ꝙ agreſtis quidẽ ſiccitate, ſatiua verò humiditate ſuperat. Porrò ſucco maluæ lentor quidam ineſt,quod lactucæ non ineſt, à refrigerandoq; abeſt perſpicuè:id quod etiã antequã edas,intelliges,ſi vtrunque olus viciſsim calido cuipiam affectui, vt eryſipelati, cataplaſmatis modo adplicueris:quod etiam vulgò faciunt,tenera folia diligenter ad exactũ læuorem conterentes. Senties enim in hoc cataplaſmate lactucam quidem manifeſtè refrigerare: maluam autem,calorem quendam habere moderatum ac tepidum. Cæterùm hoc olus facilè ſubducitur, non modò pro-

pter humiditatem, verùm etiam propter lentorem, & potissimùm, quandò quis cum oleo & garo copiosam ipsam sumpserit. Nutrit autem & ipsa mediocriter. Nam si triũ horũ olerum succum compararis, betæ quidem tenuium est partiũ, tergendiq; facultate est præditus: maluæ autem, crassus magis est & lentus: lactucæ, inter vtrunque est medius.

## DE BETA.

MAluam quidem, vt lactucã, diximus non modò esse satiuam, sed aliam etiam quandam esse agrestem: nulla autem beta est agrestis, nisi quis lapathon ita nominare velit. Succus autem betarum tergendi vim habet manifestam: adeò, vt ventrem ad excernendum excitet, & stomachum interdum mordicet, præsertim quibus naturâ sensu exactiore est præditus: ob idque edulium id stomacho est noxium, si largiùs sumatur: corpori autem ab ipsa, vt ab alijs oleribus, paucum alimentum accedit. Verùm obstructũ hepar, malua magis aperit, & multò magis, si cum sinapi, aut omninò saltem cum aceto mandatur. Lienosis item eodem modo sumpta, vtile est medicamentum. Iure enim quis ipsam ita mansam medicamentũ potiùs quàm alimentum dixerit: videmusque homines ferè, omnia eiusmodi, obsoniorum nõ alimentorũ vice esitare: quemadmodùm

dùm etiam interdum porrum mãdunt, & pulegium, thymum, origanum, cæpã, præterea & allium, & cardamum, & alia id genus.

DE BRASSICA.

HAnc quoque plærique vt obsoniũ mandunt: medici autem, vt siccante medicamento vtuntur. Dicta autem iam quædam de hac fuerunt in libris de medicamentorum facultatibus, tum etiam libro superiore. Nũc autem summatim dicemus, ipsius quidem succum facultatem habere purgatricem: corpus autem ipsum, communi siccantium ratione sistere magis, quàm ad deijciendum incitare. Quum igitur quæ in ventre continentur, excernere voluerimus, è propinquo cacabo, in quo cocta cum aqua fuerit, extractam ipsam protinùs in vasa, in quibus oleum cum garo paratum fuerit, conijcere conueniet: nihil autem retulerit, si salem loco gari sumpseris. Quòd si humentem aluum siccare voluerimus, priorem aquam, vbi brassica mediocriter cocta videbitur, effundentes, aliam calidam mox inijciemus: ac deindè rursum brassicam, quoad contabuerit, ei incoquemus: quod non facimus, quum ventris deijciendi gratia sumitur: volumus enim hoc casu propriũ ipsius succũ omnẽ nõ deponere, sed quoad fieri maximè licet, retinere. Porrò nihil quod coquitur, propriũ succũ seruare omni-

re omninò poteſt:quin potius omnẽ abijciat ſi coctũ diutiùs fuerit.Quin & lenticulã diximus eodẽ quo braſsicã modo oportere parare,vt quę vtrunq; poſsit efficere,vẽtris ſubductionẽ ſcilicet & cohibitionẽ.Vocatur autẽ quę ſic paratur,bis cocta,nõ lens modò et braſsica,ſed & cæpa & porrũ, & multò magis ampeloprasũ, & allium. Quòd ſi quid aliud à veteri natura ad cõtrariam velis traducere,ſic parabis,huius ante omnia memor, nihil quod bis coquitur, oportere neq; aẽrẽ, neq; aquam frigidam contingere:non enim poterit ampliùs,etiam ſi diutiſsimè coxeris, planè tabeſcere,ſed oportet,vt paulò antè diximus, aquam calidam habere paratam,vt quum ex priore extraxeris,in illam protinus conijcias.Lens itaq; & braſsica æquali inter ſe mẽſura ſiccant, ob idq; viſum hebetant, niſi fortè totus oculus humidior fuerit, quã naturalis habitus poſtulet.At lens quidẽ non exiguũ corpori dat alimentũ , idq; craſſum ac melancholicũ:braſsica verò,paucũ habet alimentũ,idq; quã lens humidius,vt quę edulium eſt non firmũ,ſed laxum: ſuccum tamẽ habet non probum vt lactuca, ſed prauum & graueolentem. Quòd verò ad vrinas attinet, nihil ipſas (quod ſciam)inſigniter neque prouocant,neq; morantur.Qui perditiſſimam ac falſam doctrinã cõſectantur, olus

hoc

hoc ῥάφανον cõtendunt appellari perindè ac si iam cum ijs Atheniensibus, qui ante sexcentos annos fuerunt, nobis esset sermo, nõ cum Graecis, qui nunc sunt, quibus omnibus mos est, in nulla alia planta, brassicae nomine vti.

## DE ATRIPLICE ET BLITO.

HAec sunt alijs oleribus aquosiora, &, vt sic dicam, ἄποια, id est, qualitatis expertia, magis quàm cucurbita, aut saltem non minùs, quum cocta videlicet fuerint. Sola enim inter huiusmodi olera, lactuca vtroque modo manditur. Quòd si quis atriplicis & bliti qualitatem gustu assecutus, brassicae deindè recordetur, fatebitur lactucam esse in medio horum olerum & brassicae, quandò haec quidem siccat admodùm: illa autem, omninò sunt aqueae: quo fit, vt non ex solo oleo & garo ipsa mandant, sed acetum etiam inijciant: alioquin enim stomacho sunt noxia. Dictum autem nobis fuit, quòd olera huiuscemodi ad facilem deiectionem quodãmodò sunt propensa, & potissimùm, si cum humiditate lubricum quiddam habeant, propensionem tamen ac momentum pessum habent non fortè, sed exiguum, proptereà quòd nulla qualitas ipsis inest acris aut nitrosa, quae ventrem ad excernendum excitet. Manifestum porrò est, quod alimen-

tum à seipsis corpori præbent exiguum.

DE PORTVLACA.

QVidam portulaca vtuntur vt cibo:nutrimentum autem habet exile, idque humidum & frigidum & lentum: vt medicamentum autem, stuporem dentiũ sanat suo lentore morsus experte:de qua fusiùs in opere de medicamentis paratu facilibus tradimus.

DE LAPATHO.

LIcet cuiuis,vt antè diximus,lapathũ appellare betam agrestem,vt quod non gustu modò,sed viribus etiam betæ hortensi est adsimile;verùm quum beta lapatho sit suauior,idcirco nemo est,qui non ipsa libétiùs vescatur. Proindè nihil est quòd ego plura de lapatho commemorem,quum omnia,quę opus erant,in beta exposuerim.

DE OXYLAPATHO.

VEl nomen ipsum plantæ huius qualitatem ac vires indicat:est enim lapathum acidum. Quòd autem ad lapathum attinet, nemo est qui crudum ipsum mandat, quemadmodùm neque betam: oxylapathum tamen, mulieres rusticæ pica laborantes,interdum & pueri quidam gulosi, crudum manducãt. Perspicuum autem est,quòd olus hoc ex eorum est genere,quæ non nutriunt,multò magis quàm lapathum.

DE

DE SOLANO.

INter ea olera quibus vescimur, nullum noui, quod tantam habeat adstrictionẽ, quantam solanum. Meritò igitur raró quidẽ ipso vtimur vt alimento, vt medicamento autem assiduè: efficax enim est in ijs, in quibus adstrictionis refrigerantis vsus incidit: minimi autem est alimenti.

DE PLANTIS SPINOSIS.

PLærique rusticorũ plantis huiuscemodi è terra nũc nuper emersis, priùs quã ipsarũ folia in spinas desinant, vescuntur, nõ crudis modò, sed in aqua etiã elixis: crudas quidẽ aceto & garo intingẽtes: coctis verò præter hæc oleũ adfundentes. Quòd autẽ olera omnia nutrimentum habeant paucissimũ, & ipsum quidẽ tenue & aquosum, dictũ supra nobis fuit: spinosa verò, stomachũ mediocriter iuuãt. Inter has plantas sunt scolimos, atractylis, & quam spinam albam appellãt, dipsacus, cnicus, tragacantha, atragis, & quam plusquàm conueniat æstimant, cinara.

DE CINARA.

OMnes qui vulgarem consuetudinem sugitant, plantam hanc κύναραν appellãt, non per κ & ι, sed per κ & υ primam syllabam pronunciantes. Praui autem succi est eduliũ, & maximè quum plusculum iam obdurueꝛit. Etenim tunc succum biliosum in seipsa

continet

continet copiosiorem, totamque substantiã habet duriorem: adeo vt ex ea quidem succus melancholicus: ex ipso autem succo, tenuis ac biliosissimus gignatur. Satiùs igitur fuerit, ipsam elixam mandere, sic, vt si quis cum oleo, garo, & vino ipsam sumat, coriandrum iniiciat: sin verò in patina paret, aut frigat in sartagine, † hæc semoueat. Multi enim, eo modo ipsarum velut capita, quæ spondylos nominant, mandunt.

*Sic legit Aldus & antiquus.*

## DE APIO, EQVAPIO, SIO, ET SMYRNIO.

HAec omnia vrinas cient, inter quę apiũ est vsitatissimum & suaue, & stomacho gratum: equapium autem, & sion, insuauiora: smyrnium verò non est inusitatum, siquidem Romæ maxima copia venditur, acriusq; multô est, quàm apium & calidius: præterea aromaticon etiam habet quidpiam. Proindè vrinas prouocat valentiùs, quàm apium, equapium, & sion, mensesque mulieribus mouet. Vere autem caulem producit, qui crudus vescus est non aliter quàm folia, quæ hyeme sola plantæ inerant caulem nondùm habenti, vt neque tum apium habet. Posteà verò accedente caule, tota planta iucundior redditur, siue quis crudam ipsam, siue elixam mandat, siue cum oleo & garo, siue vinum velit adiicere, siue acetum. Sunt qui cũ aceto solo & ga-

ro mandant, quo modo & apium: alij autem olei nonnihil ijs adijciunt. Ceterùm equapiũ & sion cocta mãducant: vtrũque enim ipsorum crudum, est insuaue. Sunt qui apium & smyrnium folijs lactucæ mista, manducent: nam quum lactuca olus sit insipidum, succũque prætereà habeat frigidum, non modò suauior, sed vtilior etiam redditur, si acrium olerũ quoddã adsumpserit: ob eam certè causam nonnulli erucæ ac porri folia, alij ocimi ipsis admiscent. Romæ autẽ vulgò iã omnes homines olus id non smyrnium, sed olus atrũ nominant: quod fortè aliquis omninò ne inter alimenta quidem numerare dignabitur, quemadmodùm neque sion, neque equapiũ: sed omnia huiusmodi statuet ciborum esse opsonia, quemadmodùm & cæpas, & allia, & porra, & ampeloprasa, & (vt in summa dicam) omnia acria. Huius autem generis est ruta, hyssopus, origanum, fœniculus, coriandrum, de quibus in commentarijs de opsonijs disputatur: qui medicis quidem & cocis quodammodò sunt communes: finis tamen vtrorunque ac scopus est peculiaris. Quãdoquidẽ nos vtilitatem, quæ ex cibis prouenit, spectamus, non voluptatẽ. Quibusdã tamen cibi insuauitas, magna ex parte causa est, quò minùs ipsum conficiant. Ob eam igitur causam, satiùs fuerit, cibos mediocriter condire.

Coquo-

Coquorum autem suauitas, condimentis vt plurimùm vti consueuit adeò prauis, vt ipsa coctioni plus noceant, quàm commodent.

DE ERVCA.

HOc olus manifestissimè calfacit, proinde solum ipsum mandere, nisi lactucæ folijs misceatur, non est facile. Semen autem generare creditur, & coëundi appetitum excitare. Capiti etiam dolorem infert, præsertim si quis ipso solo vescatur.

DE ACALYPHE, *id est* VRTICA, *quam & cnidem nominant.*

HErbarum agrestium vna etiam hęc est, tenuiumque est partium ac virium, vndè nemo ipsa vt alimento iure vtitur, nisi fame maxima prematur: vtilis autē est, vt obsonium ac medicamētum, quod aluum deijcit.

DE GINGIDIO ET SCANDICE.

GIngidij maximus est in Syria prouētus: manditurque non aliter quàm scandix apud nos, stomachumque admodùm iuuat, si crudum, siue elixum ipsum mandere velis: elixationem autem diuturniorem non tolerat. Sunt qui ipsum mandant cum oleo & garo, alij autem vinum etiam vel acetum inijciunt, multoque magis ita stomachum iuuat: collapsamque appetentiam, si cum aceto sumatur, excitat. Perspicuum porrò est, ꝙ hæc

herba

herba medicamentum potiùs est, quàm alimentum. Habet enim perspicuè adstrictionẽ & amarorem non mediocrem.

DE OCYMO.

PLærique hoc quoque vtuntur vt obsonio, cum oleo & garo ipsum mandentes: vitiosi autem est succi: quæ res impulit quosdam, vt falsa de eo prodiderint, affirmantes ipsum celerrimè paucis diebus scorpiones generare, si tritum in ollam inanem immitteretur, & potissimùm, si quis quotidiè ollam ad solem calfecerit. verùm id quidem falsum est, verè autem ipsum dixeris olus stomacho esse noxium, prauique succi, & cõcoctu difficile.

DE FOENICVLO.

QVemadmodùm anethum, ita fœniculus interdum sua sponte nascitur: serunt tamen & ipsum in hortis: vtũturque assiduè anetho quidem in condimentis: fœniculo autem, etiam vt obsonio. Nam apud nos reponunt ipsum, eodem modo quo pyrethrum & terebinthum cõponentes, adeò vt in totum annum sit vtilis: quemadmodùm cæpas componunt, & rapas, & alia id genus: quorum alia quidem cum aceto solo, alia cũ aceto & muria simul componunt.

DE ASPARAGIS.

VTrùm syllaba secunda nominis asparagi per ph, sit pronuncianda, an per p,

(vt

(vt omnes nunc proferunt) disquirere nunc non est propositum. Hæc enim scribimus ijs, quibus sanitatem tueri est propositum, nō sermonis Attici affectatoribus, qui sanè in eo videntur, neque Platonis scripta, neque ipsius mentem intelligere. Quum igitur Græci propemodùm omnes, teneros caules, quo tempore ad fructus ac seminis productionem augescunt, asparagos per, p, appellent, ipsorum facultatem exponemus, ijs, qui ipsis vtuntur, quo lubet nomine appellare, permittentes. Multa sanè olera & in summa plantæ multæ, suapte natura huiuscemodi germina producunt quidem, non omnia tamen mandun-tur: ob eam causam (vt in alijs antè fecimus) de vsitatioribus verba faciemus. Brassicæ igitur germen (quod nonnulli κῦμα etiam nominant, arbitror per contractionem nominis trisyllabi κύημα]) minus quàm brassica ipsa siccat: tametsī aliorum olerum caulis tēperaturâ est vt plurimùm, quàm folia, sicciore, potissimùm quum iam prope est, vt semen profundant. Dico autem alia olera esse hæc, lactucam, atriplicem, blitum, betam, maluam. Contrà verò accidit, vt radiculæ, asparagus, & rapæ, sinapi, cardami, pyrethri, & omnium propemodùm acrium & calidorum sit humidior. Bulbus autem & apium, sion, eruca, ocimum, oxylapathum, lapathum, & omnes ole-

racei

racei generis herbæ, antè quàm semen effundant, eiusmodi caulem quendam producunt, qui post semen effusum siccatur, fitque ad cibum hominibus inutilis. Hæc autem omnia aquæ incocta mandunt cum oleo & garo, pauco aceto adiecto: ita enim iucundiora sunt, stomachumque magis iuuant: alimentũ tamẽ paucũ dãt corpori, & id nõ boni succi.

## DE ALIO GENERE ASPARAGORVM.

Aliud autem asparagorum est genus, quod in plantis fruticosis prouenit, oxymyrsine, chamædaphne, & oxyacantha. Ab ijs prætereà alij sunt diuersi, quorũ alius regius, alius † ἑλιος nominatur: quemadmodũ & alijs est bryoniæ ab ijs diuersus. Omnes autem stomachum iuuant, vrinasque cient, & parùm nutriunt. Si tamen ij bellè conficiantur, tantò firmius alunt, quàm olerum asparagi, quò ipsi sunt sicciores. Porrò arborum ac fruticum germina inter se quodammodò sunt similia, non tamen omnino eadem: arborum enim germina sunt lignosiora. Proindè de ipsis quoque seorsum nobis deinceps est dicendum.

† Legendum fortè ἕλειος à palude.

## DE GERMINIBVS.

Arborũ ac fruticũ germina, olerũ asparagis proportione respõdẽt. Sunt enim hæc quoque productiones quædam, quum

planta ipsa fructum parat producere. In eo tamen differunt, quòd arborum quidem stipes (qui cauli oleraceorum & herbaceorum proportione respondet) perpetuò manet: in illis autem, caulis est annuus. Omnia igitur arborum ac fruticum germina, aquæ incocta mandi possunt (præter insuaina quædam ac medicamentosa) quum tamen vulgò alijs cibis præstantioribus adfluunt, illis abstinent: vescuntur tamen, vrgente fame. Nam nutriũt & ipsa aliquãtum, si confecta probè fuerint. Omnium autem præstantissima sunt, terebinthi & viticis, vitis, iunci, rubi, & canirubi germina. Nostrates autem, terebinthi germina in aceto, vel muria & aceto simul condentes reponunt.

DE DISCRIMINE QVOD PARtibus plantarũ esculentarum inest.

OPtaré vera esse, quę Mnesitheus in opere de alimentis conscripsit. Vniuersalia enim præcepta, si vera sunt, multa paucis verbis docent: quemadmodum, si falsa sunt, multùm sunt perniciosa. Quæ igitur Mnesitheus de partibus plantarum in vniuersum præcipit, hæc sunt: Primùm igitur radices omnes concoctu sunt difficiles, turbamque inferũt: verbi gratia radiculæ, allij, cæpæ, rapi, & reliquorum eiusdem generis. Quorum enim radix, seu quod intra terram prouenit, est esculentum,

lentum, omnia hæc inter ea, quæ concoctu »
ſunt difficilia, numerantur. Nam quum radi- »
ces ſurſum omnibus plantarum partibus mit »
tant alimentũ, accidit, vt humorem multum »
in ſeipſis colligant, cúmq; †crudum habeant *Sic legit*
plurimùm: neq; enim fieri poteſt, vt ipſe totus *antiqu*.
ſit concoctus, quando quod coctum eſt, id »
perfectum eſſe videtur. Atqui humor qui ra- »
dicibus ineſt, alibi in partes plantæ diſtribu- »
tus, coctionem perfectã acquirat, neceſſe eſt: »
(partes enim omnes à radicibus alimentum »
recipiunt) neceſſe igitur eſt, ibidem humores »
crudos aceruari: quo loco coctionem abſolu- »
tam †quæ fit in partibus ſupernis, expectant. »
Non abs re igitur in radicibus plurimùm hu *Pro ἄνω*
moris crudi continetur. Meritò ſanè & corpo *legendũ*
ribus noſtris alimẽtũ ab ijs relinquitur humi- *forte ἀυ-*
dũ ac turbationis plenũ. Hæc tibi Mneſithei *τοῦ*.
eſt ſentẽtia, quæ verbis quidẽ videtur proba- »
bilis, experientiâ autẽ falſa eſſe conuincitur. »
Siquidem radiculæ radicẽ habent caule ipſo
ac folijs multò acriorem: ſimiliter & cæpa,
ampeloprasum, porrum, & allium. Quòd ſi
betæ quoq;, & maluæ, & rapæ radicem com-
parare ad folia volueris, plus virium in ea in-
uenies, quemadmodùm & in altheæ, quæ
agreſtis quædam malua eſſe videtur. Nam ra
dix ipſius vt & betæ, quum tumores multos
pituitoſos diſcutiat, facultatem ſuam indi-

cat: id quod ipsorum folia nequeunt efficere. Quin & plantarum medicamentosarum, quibus radices prædictis sunt similes, folia sunt imbecilliora, vt cyclamini, scyllę, ari, dracontij, ac complurium aliorum. Vt enim in alijs plantis substantiæ pars maxima, in caule est ac stipite: ita in ijs, in radice: quam radicem ipsarum natura auget maximè ac nutrit: & quod in ea probè confectum non fuerit, in folia & caulem excernit. Hæc igitur hyeme radicem habent magnam: vere autem, quum semen parant producere, caulem proferunt. Videtur autem natura in animalibus quoque interdum totius substantiæ animalis excremento (quemadmodùm & Aristoteles prodidit) ad partium quarundam non necessariarum procreationē abuti, vt in ceruis quidem ad cornua: in alijs autem animalibus ad pilos ac spinas multas & magnas producēdas. Tutiùs itaq; est, gustante priùs atq; olfaciente, singulas plantarum partes, ipsas per se explorare: post autem mandētem experiri. Quandoquidem olfactus ac gustus, cuiusmodi saporem ac odorem pars plantæ habeat, edocentes, cum ijs etiam temperamentum omne statim ostendunt. Experientiâ autem, si modò quis ipsam cum proprijs limitationibus fecerit, facultas ipsa planè inuenitur. Interdū etiam cum ijs, ipsius plantæ consistentia cum

succo,

succo, qui ipsi inest, indicat. Quædam enim succum habent humidũ quendam & aqueũ, aliæ crassum vel lentum, quos etiam succos priuatim rursum gustare conueniet. Quidam enim ex ipsis sunt acres, aut acidi, aut amari, alij salsi: † quemadmodùm & quidam ipsorũ sunt austeri, alij acerbi, alij aquei aut dulces. Non est igitur audiendus Mnesitheus, tanquam verum in vniuersum dicat, sed potiùs singulæ plantarum partes, ipsæ per se experientiâ examinandæ.

*Hîc ἁλμυροὶ superfluũ est: nam nil aliud significat, quã ἁλυκοὶ, vt docuit libro primo.*

DE RAPIS.

HVius plantæ (quam γογγυλίδα aut βουνιάδα appelles licet) oleraceũ quidem est, quod terrâ extat: radix autem quæ terra continetur, dura quidem est, nisi coquatur, & non esculenta: aquæ autem incocta, nulla plantarum congenerum minùs nutrit. Hanc quoq; variè vulgò adparant, adeò vt in muria vel aceto condentes, in totum annum ipsa vtantur. Succũ autem in corpus distribuit mediocri crasſiorem: proinde si quis ipsa liberaliùs vescatur, succum crudum, quem vocant, aceruabit, potisſimũ si ipsam minùs iusto in ventriculo confecerit. Quòd verò ad ventrẽ attinet, nemo ipsam neque deijcere, neque sistere dixerit, præsertim quum cocta bellè fuerit. Coctionem enim diuturniorem postulat: eaq; est laudatisſima, quę cocta bis fuerit,

quemadmodùm priùs de eiusmodi præparatione docuimus. Quòd si sumpta crudior fuerit, concoctu est difficilior ac flatulenta, stomachoque noxia. Nonnunquàm autem & ventrem mordicat.

DE ARO.

MAnditur & huius plantæ radix eodẽ modo, quo rapi. In quibusdam autem regionibus acrior quodammodò prouenit, vt propè ad dracontij radicem accedat: & dũ ipsam coquis, priore aqua effusa, in aliam calidam conuenit conijcere: quemadmodùm in brasica ac lente diximus. Ad Cyrenem autem planta hæc à nostrate est diuersa. Nam in illis locis arum minimum est medicamentosum & acre, vt rapis etiam sit vtilius: idcircò hanc quoq; radicem in Italiam aduchunt, vt quę longiori tempore imputris & sine germine posit perdurare. Perspicuũ autem est, ꝙ talis in cibo quidem est prẹstantior: si quis tamen humores crassos vel lentos in thorace & pulmonibus collectos, tussi velit eijcere acrior ac medicamentosa magis est prẹferenda. Manditur autem & aquæ cum sinapi vel aceto incocta, cũ oleo & garo, atq; etiam cũ condimentis, quæ Græci ὑποτρίμματα nominant, saleq; & ijs, quę ex caseo parantur. Non obscurum etiam est, ꝙ succus qui ex ipsa in hepar & totum corpus distribuitur, ex quo anima

animalia aluntur,crassior quodammodò est, quemadmodùm de rapis diximus: potissimũ quum radices ipsæ qualitatis medicamentosæ fuerint expertes:cuiusmodi sunt quæ Cyrenê adferuntur. Quandoquidem apud nos in Asia arum magna ex parte est acrius, facultatemque habet iam medicamentosam.

## DE DRACONTIO.

HVius quoq, radicem bis térue elixantes, quoad medicamentosum omne deposuerit,nonnunquàm exhibemus mandendam , quemadmodùm & ari,quandò humores crassi & lenti,qui in thorace ac pulmonibus habentur, vi maiore indigẽt. Commune autẽ id omnibus cibarijs memoriâ est tenendum, quòd acria quidem & amara, si edantur, corpus parciùs nutriunt: insipida autem & ijs adhuc magis dulcia, multùm: & multò magis,si compactam habeant substantiam,vt neque humida sint consistentia,neque crassa, neque laxa. Hæc certè si perpetuò memoriâ tenueris,& prætereà attenderis, num singula quæ explorãtur,dum elixantur,aut assantur, aut in sartagine parantur, suæ qualitatis vehementiam deponant, nihil erit quòd à me de omnibus speciatim audire desyderes: sed (quod in alijs feci)ea potissimùm,exponam quibus assiduè vescimur.

## DE ASPHODELO.

RAdix asphodeli & magnitudine & figura & amarore scillæ radici quodammodò est similis: si tamen, vt lupini paretur, maximam partem sui amaroris deponit: in eóq; à scilla discrepat. Nam scillæ qualitas difficillimè eluitur. Hesiodus certè asphodelum laudat, quum sic ait, Nec quanta in malua atque albuco sint bona norunt. Equidem noui quosdam rusticos, qui grassante fame, vix tandem compluribus elixationibus macerationibúsq; in aqua dulci, esculentam ipsam reddiderint. Porrò hæc quoque radix, quemadmodum & dracontij, facultatem habet tenuandi atq; aperiendi. Proindè quidam pro summo remedio ipsius asparagum ictero laborantibus exhibent.

## DE BVLBIS.

BVlbi quoq; eiusdem cum prędictis sunt generis. Manditur enim ipsorum radix sine folijs: vere autem, interdum & asparagus: facultatem autem habet in se amaram & austeram, eamque insignem: vndè etiam stomachum exolutum, ad appetendum quodammodò excitat: & quanquàm corporis substantiã habet crassiorem ac lentam magis, nõ tamen aduersatur ne ijs quidem, qui ex thorace ac pulmonibus aliquid conantur expuere: sed quum amaritudo ipsa, suapte naturâ crassa ac lenta incîdat (quemadmodum in commentarijs

tarijs de medicamentis docuimus) crassitiei aduersatur. Quapropter si elixi bis fuerint, magis quidem nutrient: verùm quum amarorem omnem iam deposuerint, aduersabuntur ijs quæ sputo sunt eijcienda. Melius autem tunc fuerit ipsos ex aceto, oleo, & garo mixtis, mandere: suauiores enim sic quidem fiunt & magis nutrientes, flatusq; magis expertes, ac concoctu faciliores. Quidam autem, ex ipsorum esu liberaliore, semen sibi inauctum, seque ad venerem alacriores redditos, manifestè senserunt. Variè autem ipsos vulgò adparant: nã nõ modò in aqua elixos, vt dixi, mandunt, verùm etiam patinas ex ipsis variè condiunt. Sunt qui & frixos, alij assos super prunas mandunt: verum hi quidem diuturnam elixationem non sustinent, sed exiguâ admodũ sunt contenti. Quidã autem austeritate ipsorum atq; amarore seruatis delectati, omninò nõ elixant. incitant enim ipsos magis ad cibum capessendũ: iuuabuntur tamen, si duos aut tres dies ipsis, vt appetentiam excitantibus, vsi fuerint. Quòd si ijs ita paratis, largius vtantur, & potissimũ si (vt solent) crudiores sumant, in cruditatem rursus incident. Sunt qui flatus etiam & tormina, nisi bellè fuerint elixi, inferant. Cæterùm alimentum, quod ex ijs ita mansis sit, non boni est succi: ex ijs autem qui plurimũ, aut, vt

diximus, bis elixi fuerint, succus gignitur crassior quidem, verùm præstantior alioqui, & qui valentiùs nutriat.

### DE PASTINACA, DAVCO, *& caro.*

HOrum quoque radices manduntur, minùs tamen quàm rapæ & arum Circnaïcum nutriunt. Calfaciunt autem insigniter, & aromaticon quiddam ostentant: cæterùm, quomodò & alijs radicibus, conficiendi difficultas ipsis inest. Vrinam autem cient: & si quis ipsis copiosiùs vtatur, vitiosum succũ mediocriter gignent. Cari tamen radix melioris est succi, quàm pastinacæ. Quidam autem pastinacam agrestem, vocant daucum: qui vrinam quidem mouet potentiùs, medicamentosior tamen iam est, multúmque, si quis eo vesci velit, est elixandus.

### DE TVBERIBVS.

HAec quoque radicibus, aut bulbis sunt adnumeranda: vt quę nullam qualitatẽ habent insignem. Proindè qui ipsis vtuntur, vtuntur ad condimenta excipienda: quemadmodùm & alijs, quæ vocant insipida & innoxia, & ad gustum aquosa. Quibus omnibus est cõmune, vt alimentũ quod ab ipsis in corpus distribuitur, nullam insignem haheat facultatem, sed subfrigidum quidem sit, crassitie verò quale id ipsum est, quod sumptum fuerit:

crassius

crassius quidem est, quod ex tuberibus: humidius autem ac tenuius, quod ex cucurbita: atque in alijs pro portione.

DE FVNGIS.

EX fungis boleti, si bellè in aqua elixi fuerint, prope accedunt ad cibos insipidos: non tamen sic solis ipsis vulgò vtuntur, sed adparant variè & condiũt vt alia omnia, quę nulla insigni qualitate sunt prædita. Alimentum autem ex ipsis est pituitosum & frigidũ videlicet, prauique est succi, si quis ipsis largiùs vtatur: omnium igitur fungorum ij minimùm sunt noxij: secundi autem post hos, sunt amanitæ. Reliquos verò tutiùs est omninò ne attingere quidem: multi enim ex ipsorum esu interierunt. Equidem noui quendam, cui post boletorum non satis elixorum (qui innocentissimi esse putantur) vsum largiorem, os ventriculi pressum ac grauatum coarctatumq; fuit, difficilemq; habuit respirationem, & in animi deliquiũ incidit, sudoremque frigidum sudauit, ac demum seruari ægre sumptis ijs quæ humores crassos incîdunt, potuit: cuius generis est oxymeli ipsum per se, & cum hyssopo & origano ipsi mediocriter incoctis. † Is enim tum hæc sumpsit, tum nitri spumam ipsis inspersam: post quæ fungos, quos comederat, vomuit, qui iam quodammodò in succum pituitosum, frigidúmque

*Sic legit antiqu⁹.*

dúmque

dúmq; admodùm ac crassum erant mutati.

DE RADICVLA.

VRbani quidem homines solam ipsam crudam vt plurimum, ante alios sanè cibos cum garo alui deijciendæ gratia mandunt: quidam autem aceti quidpiam admiscent. Rustici verò cum pane sæpenumerò vescuntur, vt alijs obsonijs, quę sua sponte proueniunt: in quibus origanum viride & cardamum, thymus, saturcia, pulegium, serpylum, menta, calaminthe, pyrethrũ, & eruca. Omnia enim hęc viridia, obsonia sunt esculēta, manduntur que cum alimentis, suntque ex genere plantarum herbacearum. Radiculæ autem caulem etiam ac folia mandũt, sed coacti potius, quam voluntarij. Radix tamen ex ijs est, quibus assiduè vescimur, estq; obsonium magis quàm alimentum: nimirũ quę & ipsa cum manifesta calfactione attenuandi habet facultatem. Nam qualitas acris in ipsa superat. Vere autem caulem quendam, qui in altum assurgit, gignere consueuit, quemadmodùm & alia omnia, quæ caulem sunt productura: quem caulem elixantes mandunt cum oleo, & garo, & aceto, vt rapæ caulem, ac sinapi, & lactucæ: nutritque magis caulis iste, quam cruda radicula, vt qui in aqua acrimoniam omnem ponat: paucissimum tamen & ipse habet alimentum. Quidam autem non caulem

lem modò, sed & radiculas ipsas elixantes mandunt nō aliter ac rapas, mirarique subit eos medicos atque idiotas, qui post cœnam, coctionis iuuādæ gratiâ, crudas ipsas esitāt: ipsi quidem hanc rem experientiâ satis sibi exploratam esse affirmant, qui tamen ipsos sunt imitati, omnes læsi fuerunt.

DE CAEPIS, ALLIIS, PORris, & *ampeloprasis.*

HArum quoque plantarum, radices quidem vulgò frequentissimè esitant, caulem autem rarò & folia, quę & ipsa proportione radicum acrem admodùm habent facultatem. Corpus calfaciunt, & qui in ipso sunt, humores crassos tenuant, lentosque incîdunt. Si cocta tamen bis terve fuerint, acrimoniam quidem deponunt, tenuant tamen adhuc, & alimentum corpori dant paucissimū, quòd certè priùs quàm elixa essent, omninò non dabant. Cæterùm allium quidem mandunt, non vt obsonium, sed vt salubre medicamentum, quod digerendi & obstructiones aperiendi habet facultatem: quod si elixum parū fuerit, adeò vt acrimoniam deposuerit, vires quidem habet imbecilliores, succi autem prauitatem nō amplius retinet. Quemadmodum nec porra quidem, nec cępæ, quum elixa bis fuerint. Ampelopraſa verò tantum à porris dissident, quantum,

in alijs omnibus congeneribus, agrestia à domesticis differunt. Quidam autem in totum annum sequentem, vt cæpas aceto condientes, sic & ampeloprasa reponunt, fiuntque in cibo præstantiora, ac minus habent vitiosi succi. Abstinendum tamen ab assiduo vsu omnium acrium, & potissimũ quum is qui ipsis vescitur, naturâ fuerit biliosus. Solis enim qui vel succum pituitosum, vel crudum & crassum ac lentum aceruarint, cibi eiusmodi sunt accommodati.

LIBRI SECVNDI FINIS.

# CL. GALENI

## DE ALIMENTORVM FACVLTATIBVS, LIBER TERTIVS.

RElinquum autem fuerit, de alimento, quod ab animalibus sumitur, pertractare, quod non paucas habet facultatum differentias, tum in partibus, tum in quibusdam, quæ in partibus ipsis continentur, aut generantur: cuius generis sunt oua, lac, caseus, butyrum, & sanguis.

### DE ALIMENTO, QVOD *à gressilibus animalibus sumitur.*

Partes

PArtes animalium omnes,non eadem facultate sunt prædítæ:sed carnes quidem quum probè elixæ fuerint, optimũ gignunt sanginem, & potissimum, si eæ animalium boni succi fuerint, cuiusmodi est suûm genus:nam partes neruosæ, iustò sunt pituitosiores.Omnium itaq; ciborũ,suum caro potentissimè nutrit.Cuius rei athletæ certissimũ tibi præbent indicium. Si enim paribus exercitationibus parem molem alterius cibi pridie totum diẽ comederint,postero die statim sentiet sese redditos imbecilliores.Quòd si pluribus deinceps diebus id fecerint, non imbecilliores modò, verùm etiã alimenti penuriâ macilẽtiores palàm conspiciuntur.Idẽ etiam de eo quod dicimus, potes in pueris, qui in palæstra sese exercent, experiri, & in alijs,qui quamlibet actionem fortẽ ac vehemente(cuiusmodi est fodientiũ)obeunt.Porrò carnes bubulæ,alimẽtum quidem & ipsæ corpori suggerunt nõ mediocre,neque dissipatu facile:sanguinem tamẽ generant,quâm conueniat,crassiorem.Quòd si quis temperamento naturali melancholicus magis fuerit, affectuali quo melancholico prehendetur, si largiùs his vescatur.Affectus autem melãcholici sunt,cancer,elephas,scabies,lepra, febris quartana,& quæ peculiari nomine,melãcholia nominatur.Lien autem,quibusdam à tali

succo

ſucco intumuit:quam rem καχεξία,id eſt,prauus habitus, & hydropes ſæpenumerò ſunt conſecuti. Cæterùm,quantum carnes bubulæ totius ſuæ ſubſtantiæ craſsitie,ſuillam ſuperant,tantò ſuillæ bubulas lentore antecedunt. Cæterùm ex ſuûm carnibus, hominibus quidem ætate florẽtibus,fortibus,& qui ſeſe multùm exercent,ſuûm ætate florentiũ carnes ad coquendum ſunt præſtantiores: alijs verò,ſuûm adhuc increſcentium. Porrò quemadmodum ex ſuibus,qui ætate ſunt florenti,ijs iuuenibus, qui bono corporis ſunt habitu,conueniunt: ſic & boum,qui nondũ florentem ætatem attigerunt. Bos enim temperamento eſt,quàm ſus multò ſicciore:quẽadmodùm & vir ætate florens, puero. Iure igitur ijs animalibus,quæ naturâ, temperamento ſunt ſicciore,adoleſcens ætas ad mediocritatem ipſam confert:humidiorum verò natura,quod ſibi ad probam,ac conueniẽtem temperiem deeſt, ab ætate florenti adſumit. Non modò itaque vituli, carnes habent ad conficiendum perfectis bobus præſtantiores:ſed etiam hœdi,capris. Capra nãque temperamento,minus quàm bos eſt ſicca:ſi tamen homini & ſui comparetur, multùm ſuperat. Suillæ autem carnis ſimilitudinem cum humana ex eo poteris intelligere, quòd quidam carnes humanas pro ſuillis,

ſine

ſine vlla in guſtu vel olfactu ſuſpicione, comederũt:id enim ab improbis hoſpitibus & alijs quibuſdã factum fuiſſe,iam compertum eſt.Meritò igitur porcelli alimentum nobis præbent,tãtò magnis ſuibus excrementoſiorem,quãtò ipſis ſunt humidiores: meritò minùs etiam nutriunt.Nã alimentũ humidius, vt diſtribuitur,ita etiam diſcutitur celeriùs. Ceterùm agni carnem habent humidiſsimã ac pituitoſam: Ouium verò excrementoſior eſt ac ſucci deterioris:Caprarũ quoque caro preter ſuccum vitioſum, acrimoniã etiã habet.Hircorũ autẽ,tum ad coquendũ,tum ad ſuccum bonum generandũ, eſt deterrima: hanc ſequitur,arietũ:pòſt, taurorum. Porrò in ijs omnibus carnes caſtratorum ſunt pręſtãtiores:ſenũ autem peſsimæ,tum ad coquẽdum,tum ad ſuccum bonum generãdum,tũ ad nutriendũ , quemadmodùm & ſues ipſi, qui,quanquàm temperamento ſunt humidi, quũ tamen iam ſenuerint,carnem habẽt nõnunquàm ſiccã ac concoctu difficilem. Ad hæc,caro leporum,ſanguinem quidẽ gignit craſsiorem,ſed melioris ſucci, quàm bubula & ouilla.Ceruina autem non minùs ijs ſuccum vitioſum generat ac concoctu difficilẽ. His agreſtium aſinorum bene habitorum ac iuuenum, caro eſt propinqua. Sunt tamen, qui & aſinorum domeſticorum vbi ſenuerint,

rint,carnes mandant:quæ pessimi sunt succi ac concoctu difficillimæ, stomachumq; lædũt,& pretereà inter edendũ sunt insuaues: quemadmodùm equorũ ac camelorum carnes,quibus & ipsis homines,animo & corpore asinini ac camelini,vescuntur.Sunt qui & vrsis, & ijs adhuc deterioribus, leonibus ac pardis vescãtur,semel aut bis elixãtes. Quid autẽ sit, bis elixare, dictum nobis antè fuit. Quid iam loquar de canibus (quos & ipsos iuuenes ac pingues,& potissimũ quũ fuerint castrati,apud quasdam gentes frequentissimè mandũt) quũ multi sint,qui pantheris,vt & asinis benè habitis, cuiusmodi sunt agrestes,vescantur? Hæc quidem nõ manduntur modò,sed à quibusdam etiã medicis laudantur. Vulpium autẽ carnibus autũno venatores apud nos vescuntur:tunc enim vuarũ esu pinguescunt Porrò animalia omnia, quibus alimenta propria affatim suppetũt longè seipsis in cibo euadunt præstãtiora:quẽadmodùm deteriora fiũt,quibus ea minùs adsunt. Proindè quæ herbas è terra emergentes, aut arborum surculos,aut germina depascuntur, ea omnia,quum his abundãt, habitiora sunt ac pinguia,nobisque alendis accommodatiora:quemadmodùm contrà,quibus herbas altiores pasci est naturale,hyeme, vere primo ac medio fiunt gracilia ac praui succi:vt boues

ues qui procedente tempore manifeſtò fiunt obeſiores,ſucciq; melioris,quum herbe augētur ac denſeſcūt,& ad ſemen producendum feſtinant. Quę verò animalia humili herba nutriri queūt, ea primo ac medio vere ſunt pręſtantiora,vt oues: æſtate autem prima ac media,capræ,quū ſcilicet fruticum germina (quibus capræ veſci ſolent) ſunt frequētiſsima. Quum igitur me animaliū ſpecies inter ſe comparantē audiueris,dictū meum experientiâ examina ac dijudica,atq; expēde,nō animal quod benè nutritum fuerit ac pinguæ gracili ac penuriâ alimenti extenuato comparās:neq; adoleſcens,ſeni(iniquū enim eſt id iudicium)ſed quod in vnaquaq; ſpecie ac genere,aut quocunq; modo appellare velis,optimè eſt diſpoſitum,alteri quod ſit eiuſmodi,cōferens.Non igitur ampliùs opus erit pluribus exequi animalia omnia, quæ apud ſingulas gentes propriè naſcuntur:cuius generis eſt in Iberia animalculum, quod lepori eſt ſimile,quodq; cuniculū nomināt: in Lucania autē,Italiæ regione,quod inter vrſum ac ſuē quodammodò eſt medium: ceu aliud quoddā inter agreſtes mures, & quos glires nominant,eſt medium, quod in eadē Italiæ regione,& alijs plæriſq; locis māditur. Quæ enim ex eiuſmodi animalibus benè ſunt nutrita,ac planè pinguia,ea,experientiâ explo-

ra, præparandorũ ipsorum rationẽ, quã incolæ experientiâ didicerunt, ab ipsis audiẽs ac discens. Qualis autem singularum preparationum sit facultas, iam à nobis discas licet. Quæ nanque assentes, aut in sartagine frigentes mandunt, ea corpori siccius dant alimentum: quæ verò in aqua precoquunt, humidius: quæ in patinis condiuntur, inter hæc media sunt: quanquàm & illa ipsa pro modo conditure, inter se multum discrepãt. Siquidẽ que vinum aut garum habent copiosum, ea sunt alijs, quę ea nõ habent, sicciora: rursus quæ exiguam quidem illorum portionem, aut sapæ (quã hepsema quidam nuncupant) ampliorem habent, aut in simplici ac plebeio, alboque appellato iure elixa sunt, ea prædictis longè sunt humidiora: quę autẽ in sola aqua coquuntur, ijs quoq; adhuc sunt humidiora. Maximum prætereâ in præparatione discrimẽ accidit pro eorum quæ inijciuntur, facult[illegible] vt cùm omnia siccant quidẽ, sed alia magis, alia minùs. Sunt porrò hęc ex seminibus quidem, anethum, apium, carum, libysticum, cuminum, & alia quædam id genus: ex plãtis verò ipsis, porrum, cæpa, anethum, thymum, saturea, pulegium, mentha odorata, origanum, & alia huiusmodi, ad obsonatricem commentationem pertinentia, de qua nunc differere non est propositum.

situm. Quemadmodùm autem modò præcepimus, quum animalium differentia inquiritur, quæ optimo sunt habitu, esse comparanda: ita nunc quoque, quæ pulcherrimè, sunt præparata, conferantur. Hæc itaque de pedestrium animalium carne audiuisse sufficiat: de aliarum autem partium facultate deinceps, cùm sermonem de limacibus absoluerimus, sumus tractaturi.

## DE LIMACIBVS.

PErspicuum quidē est, quòd neque inter volatilia, neq; inter aquatilia, hoc animal est numerandū. Quòd si inter pedestria ipsius non meminerimus, nihil prorsùs de limacium alimento dicturi sumus: quod iniquum fuerit silentio prætermittere: quemadmodū vermes, qui in lignis nascuntur, viperas, aliosq; serpentes, quibus in Aegypto, & apud alias quasdā gentes vescuntur. Neque enim illorum quisquam hæc nostra lecturus est: neque nos, quę apud illos sunt esculenta, vnquàm comedemus. Limaces verò, Græci omnes quotidiè mandunt, carnem quidem duram habētes, eoque concoctu difficilem, sed quæ confecta, potantissimè nutriat. Succus autem ipsis inest, qui ventrem subducit: quemadmodùm & ijs, quibus testa pro cute est. Quapropter quidam oleo, garo, vinoque ipsos condientes, co iusculo, ad aluum

deijciendam vtuntur. Quòd si huius animalis carne, vt cibo solo esculento, vti velis, vbi priùs in aqua elixaris, in aliam aquã transferas, in qua rursus elixabis, tum demùm condies, ac tertiò elixabis, vsque dum caro tota intabescat. Hoc enim modo præparata, aluũ quidem sistet, sed alimentum corpori dabit non contemnendum.

## DE ANIMALIVM PEDE- *strium partibus excarnibus.*

PEdestrium animalium parteis excarneis homines mandunt, pedes, rostra, & aures: easque vt plurimùm in aqua elixas, mandunt cum aceto & garo: nonnunquàm autẽ & sinapi: quidam autem ex oleo & garo, vinum affundentes: sunt qui cum oleribus, aut in aqua elixis, aut in patinis conditis. Porcellorum autem pedes, ptissanæ elixæ iniecti, aptissimi sunt, tùm vt illã meliorẽ efficiant, tum vt ipsi molliores reddantur: & ob id ad elaborationem, quæ in ore fit ac ventriculo, meliores. Non parua tamen est & in præparationis modo differentia, non modò in partibus animaliũ excarnibus, sed in alijs etiam omnibus: quã fusiùs in opere de arte obsonãdi, explicabimus. In hoc autem opere tãtùm vniuersales partium ipsarum differentias exponimus, ipsas inter se (vt diximus) ita comparãtes, vt si omnes ad eundem modum paratæ

ratæ essent:iusta enim est hæc cōparatio. Partes igitur corporis extremæ, vt pinguedinis, ita substantię carnosæ habēt minimum. Neruosa enim ac cutacea natura in ipsis præpollet:non tamē tales hi nerui cutisve sunt, quales in reliquo sunt corpore:nã in excarnibus magis sunt excercitata, eoq; etiam magis lenta. Etenim neruus omnis ac cutis, dum elixãtur, ad huiuscemodi naturã deueniunt. Quare meritò corpus quidē minus alunt, ob lentorē tamen per aluum facilius deijciuntur. Meliores autē sunt suûm pedes quàm rostrũ, quemadmodum hoc, auribus est prestantius. Hæ enim constant sola cute ac chartilagine. Chartilago porrò in perfectis quidem animalibus, omnino confici non potest:in ijs verò, quæ adhuc augescunt, si in ore bene læuigata, & in ventriculo cōfecta fuerit, paucum alimentum corpori dabit. Eadem autem est eius quod dicimus, in alijs animalibus proportio. Quantò enim eorum carnes alimenti bonitate, suilla sunt inferiores, tantò illorum partes excarnes, partibus suûm excarnibus sunt deteriores. Cæterum illud nequaquàm arbitror quenquàm latere, quòd partes neruosas voco eas, quæ pedibus insunt, ad similitudinem eius qui propriè neruus nominatur, quique ex cerebro ac spinali medulla originem ducit. Quæ autem in partibus excar-

nibus neruosa sunt corpora, ad similitudinē quidem ita nominantur. Sunt autem ossium ligamenta, sensus expertia, & prætereà tendones quidam.

## DE ANIMALIVM PEDEstrium lingua.

PEculiaris quædā huic parti inest substantia: carnem enim habet fungosiorem, ac sanguineam magis. Musculi enim carnes sunt exactæ, & potissimùm ipsorum partes mediæ: nam multi in suis ipsorum finibus in magnos tendones desinunt, quos pleriq; medicorum aponeuroseis musculorum nominant, quos longè maximos musculi generāt, qui ad artuum fines pertinet. Quin & musculi quidam capita habent neruosa: & ipsius linguæ (quam coci è suibus eximentes, elixant) corpus quidem proprium, caro quædam est fungosa, vti diximus: non tamē eam eximunt solam, neque elixant, sed simul cum musculis, qui in ipsam inseruntur. Vt plurimùm verò, etiam cum epiglottide, & larynge, & glandulis, quæ illic sunt: tum ijs, quæ linguæ sunt propriæ, saliuamque generant: tum ijs, quę sunt ad paristhmia ac laryngem. Prætereà venæ & arteriæ & nerui, linguæ cum alijs carnibus sunt communia: illa enim vnà cum carnibus manduntur, nisi quòd in hac particula tria hæc vasorum genera plura sunt,

sunt, ac maiora quàm pro portione magnitudinis. Quæ porrò facultas sit alimenti, quod à glandulosis corporibus sumitur, deinceps audito.

## DE GLANDVLIS.

QVantùm lingua à carnis substantia, tantùm glandulæ à linguæ substantia recesserunt: non tamen omnes æquali omninò ab ea distant interuallo. Sed quæ illi adiacent ac contingunt, ijs quadamtenus sunt similes, quę in mammis habentur, quandò saltem eæ sanguine nondum refertæ fuerint. Non enim glandulæ mammillares, perpetuò suo munere funguntur, vt cùm aliæ propemodũ omnes, tum autem eæ quæ sunt ad linguam. Natura enim eas linguę cõparauit ad saliuam generandam: mammillares verò post fœtum conceptu fiunt raræ ac laxæ, & lacte plene. At quo tempore lacte carent, cõtrahũtur ac densantur, tantùm à seipsis differentes, quantum permadidæ spongiæ ἀπὸ τῶν σκελετευομένων: sic enim spõgias appellant, à quibus cùm humorẽ omnẽ expresserint, circũdatis vinculis ipsas cõstringũt, totùmq; ipsarum corpus cogunt. Sunt autem & circa larynga ac pharynga huiusmodi quędã glãdulæ, sicut & in mesenterio: verũ hę quidẽ sunt exiles, eoq; vulgus ipsum latet. Quæ verò sunt ad paristhmia ac larynga, magnæ sunt

ac conſpicuæ. Sunt & aliæ exiguæ, in multis corporis partibus, vaſorum diuiſiones firmantes ac fulcientes. At glandula illa, cui thymo nomen eſt, haudquaquàm eſt exigua, ſed in nuper natis animantibus, eſt quàm maxima: increſcentibus autem illis, ipſa decreſcit. Omnibus autem ipſis illud eſt commune, vt ſuaues in cibo ac friabiles appareant: mammillares verò, quum lac habent, de ipſius etiã dulcedine quidpiam præ ſe ferunt. Quapropter hæ glandulę, cùm lacte ſunt plenę, ſummoperè à guloſis expetuntur, præcipuæ ſuillæ. Alimentum autem, quod ex ijs probè quidem in ventriculo concoctis prouenit, propè ſanè ad carnium alimẽtum accedit. Quòd ſi minùs, quàm ſat eſt, ſint confectæ, ſuccum crudum aut pituitoſum generant: humidiores quidem, pituitoſum: duriores verò, crudum: de quo antê diximus. Teſtes autẽ, quũ ex genere ſint glandularum, non perindê tamen laudabilis ſunt ſucci, vt mammillares: ſed habent viroſum quiddam, ſeminis, quod generant, naturam referentes: ceu renes vrinæ. Atque etiam animalium greſſilium teſtes, ad coquendum longè ſunt difficiliores. Nam galliorum gallinaceorum altilium teſtes & ſuauiſsimi ſunt, & laudabile corpori præbent alimentum. Glandulæ item collo veſicæ adiacentes, propè ad teſtium naturã accedunt

cedunt. Sunt qui renes quoque inter glandulas adnumerēt: hi nanque glādulosum quiddam habere ipsis videntur: verùm praui admodùm sunt succi, & concoctu difficiles, vt adultiorum animalium testes, quum exectos ipsos mandunt: iuniorum enim sunt præstantiores. Taurorum autem & hircorum, & arietum, insuaues sunt, ac ad coquendum difficiles, & mali succi.

DE TESTIBVS.

IVuenibus suibus ac bubus apud nos testes execant, sed propter vsum diuersum. Nam suûm quidem testes cibi causa secātur (suûm enim castratorum caro suauior fit, & plenioris alimenti, & ad coquendum facilior) Boū verò, vt ad agriculturam sint meliores: tauri enim non facilè ab hominibus domantur. Capræ autem & oues, propter vtrumq; vsum castrantur. Porrò omnes memoratorum animalium testes, ad coquendum sunt difficiles, ac mali succi: nutriunt tamen si bellè conficiantur, alij magis, alij minùs pro ea proportione, quam in carnibus inesse diximus. Nam quanto suûm caro est alijs præstantior, tanto horum quoq; testes aliorum animantium testibus sunt meliores. Soli autem gallorum gallinaceorum vndequaq; sunt pręstantissimi, & potissimum eorum qui saginati fuerint.

DE CEREBRO.

Cerebrum

CErebrum omne, cibus est pituitosior, crassiq; succi, & tardè permeas, ac adcoquendum difficilis. Non minimum etiam cerebrum omne stomacho nocet. Quidam autem ipsius mollitie decepti, ipsum ægrotis exhibent, cum præter alia nauseam etiam cõcitet. Quinimò, cùm cuipiam à cibo vomitum mouere vis, huius partem pinguiter cõditam, postremis epulis edendã exhibe. Illis verò caue exhibeas, qui non appetunt, quos veteres ἀποσίτους appellabant. Meritò igitur nemo; cerebrum summis epulis mandit, cùm omnes ipsa experientiâ docti, sciant ipsum nauseam excitare. Iure etiam plærique cùm origano mandũt, vti nonnulli cũ sale varijs modis apparato: quippe cùm crassi sit succi, & excrementitium, omnino vomitioni fit accommodatius, quandò cum incidentibus & calfacientibus fuerit paratum. Si tamen rectè confici possit, alimentum corpori præstabit non contemnendum.

DE OSSIVM MEDVLLA.

MEdulla quæ in ossibus inuenitur, cerebro est dulcior, iucundior, ac pinguior, adeò, vt si ea, inter se comparando, gustes putaturus sis cerebrum austerum etiã aliquid in se habere. Porrò medulla nauseam prouocat, si liberaliùs sumatur, quemadmodùm & cerebrum: nutrit tamen & ipsa

ipſa, ſi probè conficiatur.

DE SPINALI MEDVLLA.

SPinalis medulla eiuſdem quidem cum cerebro eſt generis: eam tamē perperàm medullam appellarunt, cùm medulla non modò ſpinali hac, verùm etiam cerebro ipſo ſit humidior, ac mollior, & pinguior. Quòd verò in ſpinæ oſsibus contineatur, coloremque habeat medullæ adſimilem, ob id ipſam medullam nominant: quo nominē quidam ipſum quoque cerebrum vocitarunt. Eſt porrò ſpinalis medulla cerebro continua, ac eiuſdem cum eo naturæ, niſi quod ipſo multò eſt durior, potiſsimùm in infernis ſpinæ finibus. Quātùm enim à cerebro abſcedit, tantùm magis dureſcit. pinguitudinis ſanè habet minimùm, quo fit, vt nauſeā non prouocet: & ſi probè conficiatur, non exiguum corpori dat alimentum.

DE PINGVEDINE ET ADIPE.

VTrunque quidem eſt oleoſum, humiditate tamen & ſiccitate, inter ſe differunt. pinguedo nanque humida quæpiam res eſt, oleo longa vetuſtate incraſſato adſimilis. Adeps verò pinguedine multò eſt ſiccior: ideoque ſi calfactum ipſum fundas, coit facilè ac concreſcit. pauci vtraq; eſt nutrimenti: potiusq; carnium nos alentiū ſunt condi-

condimenta, quàm alimenta.

## DE PEDESTRIVM ANIMALIUM *visceribus.*

OMnium quidem animalium iecur crassi est succi, ac ad coquendum difficile, tardeque permeat. Omnium autem est præstantissimum, non modô ad voluptatem, sed ad alia etiam omnia, quod συκωτὸν appellatur: quam appellationem inde habuit, quòd animalis mactandi iecur multarum ficuum siccarum esu sic præparent, quod maximè faciũt in suibus, propterea quòd huius animalis viscera, aliorum animalium visceribus naturâ multò sunt suauiora: euadunt tamen & illa seipsis meliora, quum animal ipsum caricas affatim comederit. Verùm minimè consentaneum hominibus videtur, præteritis quę naturâ cæteris præstant, deteriora cõsectari. Reliquorum autem viscerum lien quidẽ gustu est suauissimus: est enim in eo perspicua quædam acerbitas: merito autem praui quoque succi esse creditur, vt qui sanguinem melancholicum generet: vtroque verò tãtò pulmo est ad coquendum facilior, quantò est rarior: multò tamen, quod ad nutriendum attinet, hepate est inferior. Pituitosius autem est id alimentum, quod corpori præbet. Cor, substantia quidem caro est fibrosa ac dura, ideóq; ad coquendum est difficile, & tardè permeat

permeat: si tamen probè conficiatur, alimentum corpori exhibet non paucum, neque mali succi. De renibus autem (nam hos quoque quidam inter viscera connumerant) priùs diximus.

## DE QVADRVPEDVM ANImalium ventriculo, vtero, & intestinis.

DVriores carnibus sunt hæ partes, ob id, etiam si ritè conficiantur, succum tamẽ gignent non planè sanguineum, neq; inculpatum, sed frigidiorem ac crudiorem. Proinde multum temporis requirunt, priùs quàm satis confici, & in probum sanguinem mutari queant.

## DE AGRESTIVM AC DOmesticorum animalium differentia.

DOmestica animalia temperie humidiora sunt quàm agrestia, tum ob aëris, in quo degunt, humiditatem, tum verò etiam ob vitæ ignauiam. Quæ verò in montibus degunt, multùm exercentur, ac fatigantur, præterea in aëre sicciore viuunt: quapropter eorum caro est durior, nulliusq; prorsus pinguedinis, aut paucissimæ particeps: quæ causa est cur pluribus diebus, quàm domesticorum, & otiose degentium animalium, serue[n]tur imputris. Liquet item, quòd alimentum, quod

quod ab ijs prouenit, minùs habet excrementi: cõtrà, excrementitium est, quod à domesticis atq; otiosis sumitur. Necesse igitur est, alimentum eiusmodi nutrire valentius quàm alterum, succùmq; gignere multò meliorem.

DE LACTE.

LAc quoque inter cibos, qui ab animalibus sumuntur, est numerandum: in quo haud parua est pro anni temporibus differentia, & ea adhuc maior pro ipsorum animaliũ specie. Siquidem boum lac, crassissimum est ac pinguissimum: liquidissimum autem ac minimum pingue, camelorum: mox, equarum: deinde, asinarum: mediæ autem consistentiæ est caprarum: hôc crassius, ouium. Secundum autem anni tempora, lac post partũ est liquidissimum: temporis verò progressu, magis semper ac magis incrascescit: Aestate verò media, ipsum etiam in medio suæ naturæ cõsistit: post id autem tempus, sensim iam crascescit, quoàd penitùs deficiat. Vere autem vt liquidissimum, ita etiam copiosissimum. Quòd autem lac vt prius diximus, pro animalium specie differat, id vel intuenti quidem protinùs appâret: manifestius autem fiet, si ex vnoquoq; lactis genere caseus paretur. Etenim liquidissimum lac, serum: crassissimum, caseum habet plurimum. Meritò igitur liquidius quidem lac, magis: crassius autem

tem,minus, aluum subducit: contrà autem, crassius quidē valentiùs nutrit:tenuius autem minùs. Quòd si quis lac priùs elixando serū omne consumpserit,nihil prorsus subducet. Iniectis verò lapillis ignitis, tantisper dum serum omne consumatur,præterquàm q̃ sic paratum, aluum non subducit, contrarium etiam efficit,ipsumque ijs exhibemus,quibus venter acrium excrementorum demorsu infestatur:id ipsum autem efficiunt non minùs quàm lapilli,aut etiam efficaciùs,ferrei orbiculi igniti. Facilè tamen lac sic paratum,in ventriculo in caseum cogitur:ob id mel illi & salem admiscemus. Quin & aquam etiam affundere,securiùs fuerit,vt plæriq; medicorum factitant. Neque mirum tibi videatur, quòd sero consumpto,rursus aquam infundant. Non enim seri humiditas est quam fugiunt,sed acrimonia: cuius occasione lac omne aluum subducit,ex substātijs contrarijs mistum,sero scilicet & caseo. Ad hæc tertiū etiā pinguē succum habet, & ipsum quidem lac boum,vt dictum est plurimum: ideoque butyrū(quod vocāt)ex eo cōficiūt: quod gustu solo visuque quātum in se pinguitudinis habeat,facilè cognoscas. Quòd si partem aliquā corporis eo inunxeris ac fricueris,cernes cutim pinguem non aliter ac si oleo fricuisses:prætereà, si mortui animalis corium aridum

dum eo inunxeris, eundem cernes effectum: quinimò homines in plærisq; frigidis regionibus, in quibus oleo carent, in balneo butyro vtuntur: cernitur prætereà, si ignitis carbonibus ipsum infundas: non aliter ac pinguedo flammam excitare. Deniq; vtimur ipso in illis, in quibus vtimur adipe, cataplasmatibus alijsque medicamentis ipsum permiscentes. Pinguissimum itaque, vt diximus, est lac bubulum. ouillum verò ac caprinum, habent quidem & ipsa pinguedinis quidpiam, sed multò minùs: asininum verò, huius succi habet minimum. Quocircà non temerè in ventriculo cuiusquàm coagulatur, si statim vt mammis excidit, calidum fuerit epotũ. Quòd si sal & mel adiiciãtur, fieri non potest, vt ipsum in ventriculo concrescat ac coaguletur. eandem ob causam magis per aluum deiicitur, vt ꝙ serũ multũ habeat, à quo lac omne facultatem accipit deiiciendi: vti à caseosa substantia, sistendi. Quantùm verò serum ab alia lactis natura succi bonitate superatur, tantò alia omnia, quæ ventrem deiiciunt, superat: ob id veteres ad aluũ subducendã, hoc potu plurimo vsi videntur. Tantum autem mellis optimi ei est iniiciendum, quantum suaue citra stomachi euersionem, sentietur. pari modo & salem ea mensura iniicies, quo ad gustum non offendat. Quòd si ipsum magis sub-

gis subducere velis: salis quàm plurimùm inijcies. Hæc certè diffusiùs explicuimus, quàm præsens institutũ postulet. propositum enim fuerat, ea commoda exponere, quæ lacti insunt, vt alimento: quibus quum id commodum, quod nobis præstat in aluo deijcienda, esset admixtum, fecit rei affinitas, vt in hanc digressionem sermo noster deflexerit. Rursùs igitur ad propositum reuersi, quæ de lactis facultate supersunt, exequamur: quorum id omnium est maximũ, quòd omnium ferè quæ mandimus, lac optimũ, optimi est succi: verùm caue malè accipias, quod iam pronunciauimus. Non enim simpliciter diximus lac omne optimi esse succi, sed præterea optimũ adiunximus. Nam lac quidẽ quod vitiosi est succi, non adeò succũ probum gignit, vt non malo succo vtentium corpora impleat. Cui rei argumento fuit is infans, qui quum priore nutrice mortua, alterius praui succi lac suxisset, totum corpus multis vlceribus habuit refertum: vtebatur autem secunda hæc nutrix in agro, syluestris oleribus, propter annonæ caritatem, quæ veris tempore acciderat: vndè & ipsa huiuscemodi vlceribus scatuit, & alij quidam, qui in eodem agro simili victu sunt vsi: vidimus & alijs permultis mulieribus infantes nutrientibus id temporis idem accidere. Atque etiam si capræ, aut

alterius

alterius cuiuspiam animalis scammoniam, aut tithymallum depasti, lac cibi loco quis sumpserit, omninò aluus illi fluet. Quemadmodùm igitur de alijs omnibus, ita & de lactis facultatibus intelligere oportet, non tanquàm simpliciter de quouis dicantur, sed de optimo duntaxat: quantum autem in singulis generibus vnumquodque ab optimo deficit, tantò commodis quæ optimũ id nobis præstat, est inferiùs. Lac igitur quod seri habet plurimum, etiam si semper eo vtare, nihil penitùs adferet periculi. Quod verò huiuscemodi humiditatem habet exiguam, caseosam autem crassitiem multam, omnibus qui ipso multùm vtuntur, est periculosum. Nam eos quidem renes offendet, qui calculis generandis sunt appositi, iecur item obstruet ijs, qui hoc affectu facilè prehendi possunt, tales autem sunt, quibus fines eorum vasorum, quæ cibum ex simis visceris in gibba transsumunt, sunt angusti. Thoracis autem ac pulmonis partibus lac omne est vtile: capiti verò, nisi quis ipsum habeat admodùm firmũ, non est accommodum, vt nec hypochondrijs, quæ leui de causa inflantur: in plurimis enim in ventriculo vertitur inflatus, suntque paucissimi, quibus id non accidat. Si verò cum aliquo eorum cibariorum, quæ crassi sunt succi, diutiùs elixum fuerit, flatuosam

quidem

quidem naturam deponit, sed iecur magis obstruit, & calculos in renibus promptiùs gignit. Huiusmodi autem edulia libro primò esse diximus, amylum, similaginem, alicam, tragũ, orizã, lagana, rhyemata, & panes non benè in clibano assos, nec multa tritatione praelaboratos, nec multo sale, ac fermẽto mediocri saturatos. Cæterũ, vt in ijs, ita in alijs, quæ nonnulli lacti admiscentes mandunt, mixtorum facultas aliquam ex lactis facultatibus augebunt, aut imminuent. Nunc autem ipsius facultatem definiamus, illud boni esse succi & multi alimenti statuentes, quod ex contrarijs substantijs ac facultatibus est constatum, subducendi scilicet ac sistendi, obstruendique ac tenuandi. Quod nanque eius serosum est, succos crassos tenuat, & aluum subducit: quod verò caseosum est, aluum sistit, & succos crassos gignit: ex quibus, vt diximus, in hepate obstructiones, & in renibus calculi oriuntur. Nocet autem ipsius vsus assiduus dentibus, & circundatis carnibus, quas gingiuas nominant. Has enim humidas: dentes verò, putrefactioni & erosioni admodùm obnoxios reddit. Sumpto igitur lacte, os vino diluto colluere conueniet: satiùs autem fuerit, si mellis etiam quidpiam ipsi inieceris. Ita nãq; omne caseosum, quod ex lacte dentibus ac gingiuis circumfixum fuerit, ab-

ſtergetur. Quòd ſi etiam cuipiam tam robuſtum ſit caput, vt vini meri collutione nõ offendatur, melius is dentibus & gingiuis conſuluerit: verũtamen & mel vino permiſtum, miſturã ex vtroq; reddit meliorem. Illud verò dentium incolumitati tutiſsimum aduerſus lactis iniurias fuerit præſidium, ſi quis poſt ſumptum ipſum, primò, melicrato: deinde vino adſtringente, os colluat.

## DE OXYGALACTE, *id eſt, acido lacte.*

OXygala autẽ, quod vocant, dentes quidem, qui ſaltem ſecundum naturam habent, nihil offendit: qui verò aut ob naturalem intemperiem, aut adſcititium quempiam affectum, iuſto ſunt frigidiores, hi ſoli, vt ab aliorum frigidorũ occurſu, ita ab hoc quoq; offenduntur: acciditq; ijs nonnunquàm ſymptôma, quod ſtuporem nominant, quale poſt eſum mororum immaturorum, & aliorum omnium acerborum & acidorũ, euenire conſueuit. Illud item perſpicuum eſt, quòd ventriculus, qui quauis de cauſa eſt frigidior: oxygala non bellè conficit: temperatus verò, quamuis ægrè, conficit tamen alquantũ. Contrà ventriculi iuſto calidiores, ſiue ab initio tales fuerint, ſiue à quapiam cauſa poſteà in eam temperiem ſint adducti, præterquàm

quod

quod nihil ab huiuſcemodi edulijs lęduntur, commodo etiam aliquo fruuntur. Quin hi quoque oxygala ipſum circundata niue priùs refrigeratum, indolenter ferunt: quemadmodùm & alia plęraque id genus edulia, atque adeò aquam ipſam niue ſic præparatã. Quocircà admirari ſubit plęroſq; medicos, qui de ſingulis edulijs pronunciarunt, hoc quidem nobis eſſe vtile, aliud verò noxium. Præterea ad coquendum facile, aut difficile: mali ſucci eſſe, aut boni: multi, aut pauci eſſe alimenti: ſtomacho conuenire, aut aduerſari: aluum ducere, aut ſiſtere: aut aliam quamuis virtutem vitiúmve obtinere. De quibuſdam certè licet pronunciare, hoc quoddam edulium omnibus hominibus praui eſſe ſucci, aut ad coquẽdum difficile, aut ſtomacho noxium: de pluribus tamen fieri non poteſt, vt vnico edicto citra vllã diſtinctionem verè pronuncies. Cæterùm quum neceſſariò longa futura eſſet oratio, ſi in ſingulis edulijs, tam naturalium temperamentorum, quàm acquiſititiorum affectuum diſtinctiones adſcripſiſſemus: ſatiùs fore exiſtimauimus (quemadmodùm in primo horum commentariorum fecimus) ab initio vniuerſalem quidem totius doctrinæ methodum oſtendere: poſt autem in particularibus nonnunquàm eam ad memoriam reuocare, præſertim in ijs, quæ non ſimplicis

sunt naturæ, quale vtique est lac, de quo nunc agimus: quod tametsi sensui quidem similare apparet, ex diuersis tamen substantijs ac facultatibus est compositū. Huic nanq;, etiam si optimum fuerit, pro diuersa tamen ventriculorum natura accidit, vt interdum quidem [in hoc] acescat: aliâs verò fumosum ac nidorulentum ructum in altero sursum emittat: etenim contrarij sunt affectus, secundū quos quod in ventriculo non fuit coctum, acidum aut fumosum euadit. Siquidem caloris inopia, in acorem: eiusdem autem excessus, in nidorem ac fumum vertit. Quæ duo lacti eueniunt, quia in se nō modò serosam naturam, verùm etiam pinguem & caseosam contineat. Hac certe de causa oxygala quidem, si in ventriculo non coquatur, nunquàm in nidorem vertitur: potissimū, si in biliosissimum ac feruentissimum ventriculum inciderit. Neque enim amplius calidam acremque qualitatem, ac facultatem retinet, quam lac à sero habet: nec; pinguem & mediocriter calidam, quam lac à pinguedine, quæ sibi inest, possidebat. In huiuscemodi enim præparatione, sola relinquitur caseosa substātia, eaque ipsa non eiusdē naturę, cuius ab initio fuit, sed ad frigidius conuersa. Itaq; de oxygalacte dixisse suffecerit, ꝙ frigidum est, ac crassi succi. Hæc enim sequitur, vt ipsum nō facilè, à corpore

pore mediæ temperaturæ cõficiatur(ad eam enim in omnibus meis operibus, quũ aliquid simpliciter pronuncio, sæpe iam monui id esse referendũ.) Quinetiam succum crudum, quem vocant (cuius naturam, tum prius alibi exposui, tum etiam in libro superiore de eo disserui) consentaneum est ab istiusmodi cibis abunde generari. Non abs re autem edulium hoc calidissimis ventriculis est vtile: quemadmodũ frigidioribus, aduersissimum. Id tamen in singulis cibarijs non conuenit adscribere, sed in quibusdam meminisse suffecerit, ꝙ succus eiusmodi, qualis ex oxygala-cte, caseo, & omnibus crassi succi edulijs, prouenit, calculos in renibus solet gignere, quũ hi calidiores iusto fuerint, siue ob naturalem intemperiem, siue ob alium quendam affectum ipsis posteâ innatum: non tamen pro caloris modo, meatuum transitus latos habeant. Corporum enim constructiones, quæ morbis maxime sunt obnoxiæ, ex partibus contrarij temperamenti componuntur: vt verbi gratiâ, si ventriculus admodum sit calidus, cerebrum autem frigidum. Pari modo & pulmo aliquandò ac totus thorax, frigidus est: ventriculus autem, calidus: frequenter verò contrà euenit, vt omnia alia scilicet æquo sint calidiora, solus autem ventriculus frigidior sit, hepar verò calidius: atq; in alijs

partibus similiter. Quapropter initio etiam monuimus, vtilissimam esse doctrinam, quæ de facultatibus, quæ alimentis insunt, tradit, quum eas differentias explicat, quæ in humiditate spectantur, & siccitate, caliditate, & frigiditate. Præterea substantię ipsorum lentore, aut crassitie: ad hæc, quod aut similare est, de quo agetur, vel ex partibus temperamento contrarijs compositum, cuius generis est lac. Ad horum porrò dignotionem, dixi nos manu duci, cum per olfactum ac gustum tum per alia symptomata, de quibus in operis huius initio disserui: vti nunc quoq; in lacte, eius naturam ostendi ex ijs symptomatibus, quæ ei accidunt, quum aut calefit, aut coagulo cogitur, aut alio quouis modo partes ipsius secernuntur: etenim vel citra coagulũ scissio, quam vocant, id efficit, cum lacti abundè calido, oxymel frigidũ instillamus. Idem etiam mulso efficimus. Interdũ etiam citra vllam liquoris instillationem, vase frigidissimã aquã continente in lac demisso, ipsum scindimus. Pręterea sine coagulo id lac, quod post editũ fœtum emulsum fuerit: protinus concrescit, si super cineres calidos parumper calefiat: videnturque veteres comici lac ita coactum, pyriasten appellasse. In Asia autem apud nos pyriephthum, ipsum nominãt. Id quidem lac omninò ab alia substantia est purum. Cum

autem

autem melle ipsi admisto, per coagulum cogunt, hoc quidem opere, quod in eo est tenue & aquosum, separatur. Quidam autem ex ipso duntaxat, quod coactũ est, mandunt: quod partim ex caseosa lactis substantia, partim ex calida atq; ignea coaguli facultate, partim ex melle ipsis admisto est compositum: alij verò vnà cum eo quod cõcreuit, serũ quoq; transglutiunt, idque aut pariter totum cum toto, aut alterum altero copiosius: accidétque, vt alijs quidem largius: alijs verò minus, aluus subducatur, proportione quãtitatis serosi humoris. Perspicuum prætereà est, quòd eorum corpus, qui solum id quod concretum est, comederint, amplius nutritur: minus verò eorum, qui vnà cum ipso, serosi humoris quidpiam transglutierint: & multò adhuc minùs eorum, qui eius quidem quod coactum est, parum: serosi autem humoris, plurimum hauserint. Simili modo & in eo quòd à partu, siue cum melle, siue absque eo coijt, non paruam differentiam inuenies. Quum enim mel non accepit, ad coquendum est difficilius, & succi crassioris: prætereà per aluum tardiùs secedit: vtrunque tamen corpus abundè nutrit. Hæc de lactis facultate nouisse, in præsenti opere suffecerit. Eius nanque vtilitates, quas in morbis præstat, ijs qui quauis ex causa tabe laborãt, aut vlcus habent in pulmone, propriè

propriè ad medendi rationem pertinent,

DE CASEO.

DE casei quidem facultate iam diximus, cùm de lacte sermonem faceremus, satiùs tamen fuerit nunc rursum particulatim de eo tractare. Nam dum paratur, assumit ab iniecto coagulo acrimoniam, humiditatémque omnem deponit, & potissimùm, si inueterarit: tùm enim quàm priùs acrior euadit, & manifestè calidior redditur atq; ardentior: ob id ipsum [siticulosior] & ad coquendum difficilior, & peioris succi efficitur. Qua de causa, nec id ipsum quod crassis cibis acres ac tenuantes facultates admistas habentibus, inest commodi, caseus citra noxam possidet. Maior enim noxa ex succi ipsius prauitate, & ardenti calore accidit, q̃ crassorum tenuatio conferre queat: quandò ad calculorum in renibus procreationem, hic succus [non] minùs est noxius. Ostendimus enim calculos in illis corporibus nasci, in quibus succorum crassities cũ ardenti calore est coniuncta. Fugiendus igitur est eiusmodi caseus, vt qui nihil cõferat, neq; ad coctionẽ, neq; ad distributionem, neque ad mouendam vrinam, neque ad ventris, deiectionem, ceu vtiq; nec ad succi probitatem. Deinceps autem malus quidem, sed prædicto minùs est putandus, qui neque est vetus, neque acris. Omnium autem caseorum

rum recentium is est præstantissimus, qualis apud nos Pergami, & in Mysia, quæ est supra Pergamum, fit, qui ab incolis oxygalactinus appellatur, suauissimus quidem in cibo: stomacho autem minimùm noxius, alijsque omnibus caseis concoctu transitúque facilior, succum habens non vitiosum, neque vsque adeò crassum: quod vitium omniū caseorum est commune. Præstantissimus etiam est is, qui Romæ apud diuites celebratur, βαθύν appellant: & prætereà alij quidam in alijs regionibus. Quum autem singulatim permagna sit in ipsis differentia, tum pro animaliū natura, tum pro præparandi modis, & prætereà ipsorū caseorum ætate, conabimur hoc in loco ipsorum facultatem paucis scopis circunscribere: quibus qui intentus, meliorem à deteriore facillimè discernet. Scopi quidem in genere sunt duo, quorum alter in certa substātiæ casei consistentia versatur, secundū quam mollior est aut durior, densior aut laxior, glutinosior aut friabilior: Alter in gustabili qualitate consistit, secundum quam in quibusdam ipsorū acor superat, in alijs acrimonia aut pinguitudo, aut dulcedo, aut aliud quidpiā id genus, aut omniū est, velut æquabilitas. Porrò secundū speciales differentias prędictorum generū, mollior quidem duriore est præstantior: rarus verò ac laxus, denso

admodùm ac cōpacto. Iam verò quum glutinosus valdè, & is, qui ad asperitatē vsq; est friabilis, sint vitiosi, prestantior est, qui inter hos duos est medius. Quòd autē ad eam dignotionē, quę fit gustu, pertinet, is omnium est prestātissimus, qui nullam vehementē habet qualitatem, sed dulcem habet, supra alias parū eminentē. Suauis item insuaui est præstātior: & mediocriter salitus, eo qui est permultū, & eo qui omninò salis est expers. Posteà tamē quā caseum sic examinatum sumpseris, licebit etiā ex ructu cognoscere, qualis inter caseos sit melior aut deterior. Cuius nāq; qualitas paulatim marcescit, prestātior: cuius cōtrà perdurat, nō bonus. Iste enim perspicuè ægrè mutatur, atq; alteratur, & ob id ipsum ægrè cōficitur. Omnium enim qualitatum, quarum antè meminimus, alteratio necessariò sequitur alimentorum coctionē.

## DE PEDESTRIVM ANImalium sanguine.

SAnguis [omnis] ad coquēdum est difficilis, præcipuè crassus & melancholicus, qualis est bubulus: Leporinus autem vt suauissimus celebratur, multíque ipsum cum iecore solent elixare: quidam autem cum alijs etiam visceribus. Sunt qui suûm quoque iuniorum sanguinem edant, ceu alij etiam grādiorum, cùm castrati fuerint: Aprorum verò

nemo

nemo ne gustare quidem tētauerit, propterea ꝙ insuauis est,& ad coquendum difficilis. Homerus quoque caprarum sanguinem in cibo iucundum esse non ignorauit.

### DE ALIMENTO, QVOD *à volucribus animalibus sumitur.*

VEteres omnes animalia volucria ac bipeda ὄρνιθας nominabāt: nunc autem apud Grecos cōsuetudo inualuit, vt quas illi ἀλεκτορίδας, id est, gallinas vocabāt, nunc solas eas ὄρνιθας appellent, quēad modū & masculos ipsos ἀλεκτρυόνας. Auiū porrò omniū volucrium genus, paucissimū præstat alimentū, si ad genus gressiliū cōferatur potissimū, si ad suillā, quā nō aliud inuenias, quod copiosioris sit nutrimēti: volucrium tamē caro ad coquendū est facilior, pręcipuè perdicis, attagenis, colūbę, galli gallinacei, & gallinę. turdorum verò & merularū, paruorumq; passerum (inter quos etiam sunt quos turricolas vocāt) caro quā prędictorum est durior: his autē ipsis, turturis, palumbi, anatisq; caro est durior: phasianorū, quod ad concoctionem & nutrimentū attinet, gallinis est similis, voluptate tamen in edendo superat: his durior est pauonis caro & fibrosior, & ad coquendum difficilior. Porrò in omnibus volucribus animalibus, vt & in quadrupedibus, scire

in

in vniuersum oportet, ꝙ augescentium caro, multò est præstantior, quam ætate declinan tium: media autē est inter vtranq;, florentiū. Praua autē admodum est valde nouellorum, sed diuersa ratione ac senum. Siquidē horū caro dura est & sicca, ac neruosa: ideoq; praua ad coquendum, & exigui nutrimēti. Contrà animalium nuperrimè editorū corpora, mucosa sunt ac humida, eoque excrementis plena, faciliùs tamen per aluum secedūt. Hęc in cunctis animalibus memoriâ teneto: id enim omnibus ipsis ex æquo inest secundum differentias, quæ ab ætate sumūtur: cōmunis etiā est, si sanitatē spectes, præparationis modus quem anteà exposuimus, & nunc rursum summarim repetemus, facultates duntaxat in memoriam reuocans, ꝙ quæ assa sunt & frixa in sartagine, ea sunt sicciora: quæ verò in aqua dulci sunt elixa, alimentum corpori præbent humidius. De ijs porrò quæ ex albo iure, varijsque patinarum condimentis esitantur, anteà abundè disseruimus, ceu de domisticis quoque & agrestibus. Non mediocris verò est differentia eorum, quæ in stagnis, aut paludibus, aut lacustribus locis viuunt, cum ijs quæ in montibus, aut locis siccis degunt. Nam pro locorum natura ac proportione, animalium carnes fiunt siccæ, & excrementis vacuæ, & ad coquendum facilio-

ciliores: aut humidæ & excrementitiæ, & concoctu difficiliores.

## DE ANSERIBVS, ET STRVTHOCAMELIS.

Χηνῶν nomen, veteribus etiã est cõsuetum: στρουθοκαμήλων verò, insolens. Nominant enim eas μεγάλους στρουθούς: ego verò etiamnum adolescentulus audiui sophistam quendam ex eorũ numero, qui de eiusmodi problematibus disserunt, in vtranque partem disceptantem ac probantem, huiuscemodi animalia nunc aues esse, nunc verò non esse. Longè autem præstiterit non id, sed qualémnam alimentum, quod ab ipsis sumitur, habeat facultatẽ, inquirere: id autem vbi ex me audieris, per otium ab alio disces, vtrum oporteat animalia hæc aues nominare, nécne. Ipsorum igitur caro est excrementitia, multóque ad coquendum est difficilior quàm prædictorum volucrium animalium: ipsorum tamen alæ non sunt ceterorum alis deteriores. Quandoquidem in multis volatilibus, potissimum quæ parua sunt, & carne dura prædita, alarum substantia est fibrosa ac dura. Quarundam autem caro tota est eiusmodi, cuiusmodi gruum: quas tamen & ipsas mandunt, plurimis antè diebus macerantes, & (vt sic dicam) mortificantes. Inter grues autem & anseres caro tardarum,

quas

quas vocant, quodammodò est media, quæ ὀυτίδες vel ὠτίδες appellantur: vtroque enim modo prima syllaba profertur & scribitur, per ο scilicet, & per ω.

DE DIFFERENTIA, QVAE *est in partibus animalium volucrium.*

VIscera quidē in volucribus animalibus eandē habent ad carnes proportionē, quam in pedestribus habere memorauimus: intestina verò horū omnium, omninò non mãduntur, in eorum tamen ventriculis non ita habet. vesci enim sunt & nutriunt. Quidã autem ipsorum valdè etiam sunt iucūdi, ceu anserum, secundū quos sunt altilium gallinarū. Quemadmodùm autē in suibus, dum adhuc viuunt, hepar ex caricarū pastu ad voluptatem præparatur: ita in anseribus video ipsorum alimēta lacte imbui: vt non modò eorum iecur sit iucundissimum, sed potenter etiam nutriat, ac optimi sit succi, & deiectu minimè difficile, probeq; similiter in ventriculo cōficiatur. Ad hæc alæ anserum ad cōcoquendum ac nutriendum sunt accōmodę: & ijs adhuc magis gallinarū. Cæterùm quū iuniorum animalium caro, ab annosorum multùm dissideat, alarum quoq; natura multò euidentiùs dissidet. Pari modo gracilia, ab obesis discrepant. Nã iuniorum ac probè

nu-

nutritorum caro, præstātissima: pessima autem, gracilium & annosorum. Pedes autem paulo minùs omnium, cibo sunt inepti. Gallorum autem gallinaceorum cristas ac palearia, nemo nec probarit, nec etiam damnarit: horum verò testes sunt præstantissimi, præcipuè altilium, & multò magis si cibus eorum, quo sunt nutriti, seroso lacte fuerit imbutus: nam & boni sunt succi, & validè nutriunt, & ad coquendum sunt facillimi: deiectionem tamen nec iuuant, nec morātur. Cæterùm animalia volucria, exiguum quidem habent cerebrum, sed ipsum tamen tanto pedestrium cerebro est præstantius, quantò est durius: volucrium autem ipsorum montana cerebrum habent quam palustria præstantius, pro aliarum omnium partium proportione. Quidam autem falsô struthocameli ventriculum laudant, ceu medicamentum quoddam, quod coctionem iuuat: alij verò longè magis mergi ventriculum laudant. Verùm hæc, neque ipsa facile concoquuntur, neque alijs in eo, ceu medicamenta auxiliantur, veluti zingiber, & piper, & prætereà alia ratione, vinum & acetum. Quòd si de volucrium animalium lingua, ac rostro dicere aggrediar, quum ea nemo ignoret, garrire merito existimabor.

## DE OVIS.

OVa quoque inter alimenta, quę ab animantibus sumuntur, sunt numeranda, quorum tres inter se sunt differentiæ. Prima quidem, penes propriam substantiam. Gallinarum enim ac phasianarum, sunt præstantiora: deteriora verò, anserũ ac struthocamelorum: Secunda autē, penes tempus: aut enim longo antè tēpore, aut breui sunt edita: Tertia, penes cocturæ, rationem: nam quædam, diutiùs cocta fuerunt: alia, ad mediocrē vsq; consistentiam: alia, dúntaxat excalfacta fuerũt. Secundum quas differentias, alia quidem cocta vocantur: alia, tremula: alia, sorbilia: Tremula verò, ad nutriēdum omnium sunt præstantissima: Sorbilia autem, minùs quidē nutriunt, sed faciliùs subducuntur, & pharyngis asperitates leuigant: Cocta verò, & ad coquendum sunt difficilia, & tardi transitus, crassiusq; alimentum corpori tribuunt. His verò tardiùs permeant, ac † peioris sunt succi, quæ in calidis cineribus assantur. Quę verò ὑπὸ τῶν ταγήνων, id est, in sartagine sunt inspissata, atque ob id ipsum ταγηνιστὰ nuncupantur, pessimum habent omnibus modis alimentum. Nam interim dũ coquuntur, in nidorem vertuntur: & præterquàm ꝙ succũ crassum gignũt, ipsum etiam prauũ gignunt, atque excrementitium. Porrò quæ πνικτὰ id est, suffocata appellant, elixis & assis sunt meliora:

† Crassioris, legit antiqu.

meliora:parantur autem ad hunc modũ, vbi ipsa oleo, & garo, & pauco vini conspersa fuerint: vas quo continentur, cacabo aquam calidam habenti indunt: deinde vbi ipsum totũ supernè obturarint, ignem substruunt, quoad oua mediocrem habeant consistentiam. Quæ enim supra modum sunt crassa, elixis & assis fiunt similia: Quæ vero ad mediocrem crassitiem peruenerunt, & meliùs quàm dura concoquuntur, & alimentũ corpori dant præstantius. Eidem etiam consistẽtiæ mediocritati, intentos nos esse oportet, in ijs ouis, quæ supernè caldarijs infunduntur, non permittentes: neque ipsa omninò incrassari: sed cùm adhuc succum suum retinent, vas ab igne submouentes. Oua autem recentia, veteribus plurimum præstant: quippe optima sunt recentissima: vetustissima autem, pessima. Quæ vero in horum medio sunt, proportione recessus ab extremis, bonitate aut prauitate inter se differunt.

## DE VOLVCRIVM ANI- *malium sanguine.*

GAllinarum ac columbarum sanguine nonnulli vescuntur, maximè altilium, qui suûm sanguine haudquaquàm est inferior, neque voluptate, neque concoctionis facultate: plurimùm tamẽ relinquitur à leporino. Sanguis autẽ omnis quocunque modo

ipſum paraueris,ad coquendum eſt difficilis, & excrementitius.

DE NVTRIMENTO, QVOD *ab aquatilibus animalibus ſumitur.*

ANimalium in aquis degẽtium permulta ſunt genera,differentięq; in ijs ſunt ac ſpecies.Nunc verò ſimilitudines inter ipſos,quæ ad vſum medicinæ pertinent, vt in prioribus fecimus,referemus:medicinam autem,aut artem ſanitatis tuendæ dicere,nihil ad præſens propoſitum interfuerit. De omnibus igitur dicemus, quemadmodùm in alijs antè fecimus, quibus vulgò aſsiduè veſcuntur.

DE MVGILE.

MVgil ex ſquammatorum piſcium eſt genere,naſciturq; non in mari modò, verùm etiam in ſtagnis ac fluuijs. Proinde particulares mugiles, magnum inter ſe habet diſcrimẽ, adeò vt pelagici mugilis genus, diuerſum eſſe videatur ab eo, quod in fluminibus,ſtagnis,lacubus,aut riuulis vrbiũ latrinas purgantibus,proueniunt. Eorũ ſanè caro,qui in aquis limoſis ac ſordidis degũt, excremẽtitia eſt admodùm ac mucoſa.Optima autẽ eorum eſt qui in puro mari viuunt, præcipuè cùm ventorum procellis agitatur. Nam in quieto, nulliſque agitato fluctibus, tantò

tantò piſcium caro ſit deterior, quantò minus exercitatur: in ſtagnis autem maritimis (quæ λιμνοθαλάττας appellant) adhuc eſt deterior: & hâc adhuc magis, in ſtagnis: quæ ſi parua ſint, nec magnos fluuios recipiant, neque fontes habeant, nec largum †effluuium, multò profectò eſt deterior. Peſsima autem ſunt ſtagna, ex quibus nihil aquæ omninò effluit, ſed ſtabilis eſt, ac planè immota. De ijs porrò, qui in paludibus lacubusq́; , atque id genus locis degũt, initio diximus. Peſsimam enim habent carnẽ, qui in eiuſmodi locis degunt. Eorũ autẽ, qui in fluuijs gignuntur, pręſtantiores ſunt, qui in ijs gignũtur, in quibus aqua rapidè fluit, ac copioſa eſt: qui verò in ſtagnantibus, non boni. Præterea penes alimenta piſces meliores peiorésve euadũt. Nã quibuſdã herbarum ac bonarum radicũ copia ſuppetit, ij que eam ob cauſam ſunt præſtantiores. Alij hærbas paſcuntur limoſas, & radices mali ſucci. Præterea qui in fluminibus vrbem magnã pręterfluentibus, hominũ ſtercoribus & prauis id genus eſcis victitant, omnium, vt diximus, ſunt deterrimi: adeò, vt ſi paulò diutiùs mortui permanſerint, ſtatim putreſcant, & peſsimè oleant: iſti autẽ in cibo ſunt prorſus iniucundi, & ad coquendum difficiles, exiguumque boni quidem alimenti: excrementi autem plurimum reddunt.

*Pro ἀπορρέον forte legendum ὑπορροὴν, id est, influxum.*

O 3 Quare

Quare mirũ non est,si prauũ ſuccum in eorum corporibus,qui quotidiè illis veſcũtur, cõgenerãt. Qui quum ſint deterrimi,omniũ contrà ſunt præſtantiſsimi, qui(vt diximus) in puriſsimo mari degunt,maximè vbi littora,quæ aquam in orbem ambiunt,terrâ non abundant:nec læuia , ſed aut arenoſa ſunt, aut aſpera. Quòd ſi preterea ad Boream ſpectent,longè erunt meliores,quum enim exercitationes propriæ non parum ad ſucci probitatem omni animanti conferant , puritas adhuc eius venti,qui aquæ miſcetur,ſubſtantiæ ipſorum bonitatem auget. Perſpicuum igitur,ex ijs quæ diximus, eſt, mare alterum alteri in eo preſtare,ꝙ aut purum planè eſt, aut fluuios multos & magnos excipit,vt Põtus. Piſces enim qui in eiuſmodi degũt,quãtò ſtagnales antecellũt,tantò ijs,qui in puro mari degũt,ſunt inferiores. Sunt autẽ & ſtagna quædã huiuſmodi,quorũ quædã λιμνοθαλάττας appellant,vbi videlicet fluuius magnus ſtagnũ efficit, quod mari coniungitur. Et vt fluuius nõ ſtagnet,vbi primũ mari cõmiſcetur,aqua ex ſalſa ac dulci eſt mixta, & piſcium caro,qui in ea aqua degũt,media eſt inter fluuialium & marinorũ piſcium carnẽ. Cõmunis autem tibi ſit hęc oratio alijs quoque piſcibus,qui in fluminibus,& ſtagnis,& mari gignuntur:nam bona eorum pars non ambi-

ambigit: cùm marini, fluuialem aquã fugiãt: fluuiales autem ac ſtagnales, marinã. Mugilis verò omnium maximè aquis vtriſque vtitur: eaque ipſius natura eſt, vt à mari longiſsimè diſcedens, aduerſo flumine natet. Hic quidem mugilis numeroſas ac paruas ſpinas non habet, vti nec alius quiſquám marinorũ: qui verò è fluuijs, aut ſtagnis mare ingreditur, non ſecùs ac congeneres, plenus eſt huiuſmodi ſpinarum. Nam omnium ferè piſcium caro, qui in ſtagnis, aut fluminibus gignuntur, tenuibus ſpinis plena inuenitur, quas nullus marinorum habet. Nam quo loco magni fluuij oſtium mari committitur, nonnulli quidem piſcium fluuialium in mari, quemadmodùm & marini quidam in flumine capiũtur, quos diſcernas, eò quòd prædictas ſpinas, aut numeroſas, aut prorſus nullas habeant. Pauci ſanè fluuialium mare ingrediuntur: at marini omnes fluuijs gaudent. Continuò autem & guſtus mandenti tibi, præſtãtiorem mugilem indicabit. Iucundior nãque ipſius eſt caro & acrior, pinguediniſque expers. Pingues contrà, & ſoluti ſaporis, tũ cibo, tũ ad concoquẽdum ſunt deteriores: preterea ſtomacho ſunt noxij, & vitioſi ſucci: quapropter cum origano, ipſos parant. Quidã verò noſtrates, piſces quoſdã in fluuijs genitos λευκίσκους nominãt, rati diuerſos eſſe à mugilũ genere: cetera

tamen omninò animal animali est simile, nisi quòd λευκίσκος paulò est candidior, caputque habet minus, & saporem acidiorem: alimenti autem, quod ab eo sumitur, facultas est, qualem priùs fluuiali mugili inesse diximus. Proinde de nomine, nō de re est cōtrouersia. Quod autem nouisse magis retulerit, id iam dicam. Hic piscis vnus eorum est, qui sale condíti asseruantur. Nam stagnalis sic condítus, multò quàm antè præstantior euadit: quicquid enim mucosum, aut virosum gustu refert, id totum deponit: verùm recèns salitus, iā diu salito est melior. Sed de salitis quidem piscibus, paulò pòst sermo communis habebitur, sicut de ijs, qui hyeme (vt sic dicam) mortificantur.

## DE LVPO, SEV LAVRACE.

HVnc piscem in aquis dulcibus natum non vidimus, sed è mari in flumina, aut stagna ascendisse conspeximus. Ideoque paruus, raró: quemadmodum mugilis, sæpe inuenitur. Et quanquàm pelagius sit, stagna tamē maritima non fugit, nec fluuiorum ostia: Pelagij enim vocantur, qui in mare profundum secedunt. Alimentum sanè, quod tum ex hoc, tum ex alijs piscibus prouenit, sanguinem gignit consistentiâ tenuiorem, quàm quod ex pedestribus animalibus sumitur, adeò, vt non adfluen-

adfluenter nutriat, & celerius discutiatur. Quum autem nomen hoc tenuius, nunc in duabus rebus inter se collatis, nunc citra collationem enunciemus, sciendum nos, quum ipsum simpliciter pronunciamus, ad sanguinem medium inter extrema comparare. Extremæ autem prauitatis, secundum consistentiam, sanguis est tum crassus, vt pix liquida: tum serosus adeò, vt posteaquàm è vena effusus concreuerit, plurimum habeat aquosæ humiditatis supernatantis. Laudatissimus verò est, qui inter hos exactè est medius, qui fit ex pane optimè præparato (de quo primo libro egimus) & animalibus volucribus, de quibus diximus, perdice scilicet, alijsque id genus: quibus ex marinis piscibus pelagij sunt propinqui.

## DE MVLLO, SEV TRIGLA.

HIc quoque pelagicis piscibus annumeratur: celebratur autem apud homines, tanquàm voluptate cibos reliquos superet. Omnium fermè aliorum carnem habet durissimam & valdè friabilem: quod idem significat, ac si dicas nihil in eo esse lentoris, neque pinguedinis. Nutrit certè, quum probè confectus fuerit, omnibus alijs piscibus copiosius. Diximus autem anteà, quòd cibus durior, ac crassiorum partium, & (vt sic dicã) terrestris magis,

magis, alimentum corpori præstat copiosius, quàm humidior ac mollior, prsertim quandò præter id, substantiam habet corpori alendo accommodatam ac familiarem: quæ substantia voluptate iudicatur. Nam alimenta, quæ totâ substantiâ ab alendis animalibus sunt aliena, ea aut non prorsus, aut insuauiter mãdũtur: ex familiaribus verò, quemadmodùm humidius, minùs nutrit, ita coquitur faciliùs ac distribuitur. Ergo mulli caro, iucũda quidem est, vt quæ alimentum est, hominum naturæ accommodum: & quanquàm alijs piscibus sit durior, mandi tamen quotidiè potest, propterea quòd friabilis est, & pinguedinis expers cum quadam acrimonia. Nam pinguia & lenta cibaria, statim vt sumpta fuerint, celeriter implent, & appetentiam euertunt. Prætereà quod maius est, compluribus deinceps diebus ipsorum esum non sustinemus. Verùm mulli hepar propter voluptatem à gulosis summoperè expetitur. Quidam verò ne ipsum quidem per se mandere volunt, sed garclæum, quod vocant, in vase cũ pauxillo vini præparantes, in eo viscus ipsum tãtisper comminuunt, quoàd totum simul ex ipso & humidis præparatis succus vnus fiat simplex ad sensum ac similaris, in quo mulli carnes intinctas mandunt. At mihi profectò nequaquàm tantæ suauitatis esse videtur, neque

que tantam corpori vtilitatem adferre, vt tãtoperè sit concupiscendum, vti nec ipsum caput: quanquàm gulosi hoc quoque laudant, ac secundas post iecur ferre prædicant. Cæterùm intelligere nequeo, cur permulti grandissimos multos emptitent, cùm nec adeò suaui sint carne, vt minores: nec ad coquendum facili, vt quæ dura admodùm est. Ob eam igitur causam, cùm quendam aliquandò interrogassem, qui ingenti pecunia prægrãdes mullos emerat, quid esset, quòd illos tantopere expeteret, respondit se primum propter hepar illos tanti emisse: tum autẽ & propter caput. Verùm hactenus de mullis hæc dixisse, huic sermoni, in quo vtilitatem inquirere instituimus, satis fuerit. Porrò optimi mulli sunt, vt alij etiam omnes pisces, tum propter mare purum: tum maximè propter alimenta. Nam qui cancellos vorant, & grauiter olent, & insuaues sunt ac ad coquendum difficiles, & mali succi. Hos porrò dignosces, si prius quidem quàm vescare, ventrem reseraris: inter vescendum verò ipse statim gustus ac olfactus iudicium adferet.

DE PISCIBVS SAXATILIBVS.

SCarum, merulam, turdum, iuliam, fuscam, percam, à locis in quibus versari comperiuntur, pisces saxatiles appellant. Nõ enim in læuibus, aut arenosis, aut terreis litto-

littoribus,sed in petrosis promõtorijs, & vbi saxa sunt,delitescunt ac pariunt. Inter hos autem scarus excellere suauitate creditur: secundum hũc,merulæ ac turdi, tertio loco,iuliæ, fucæ,ac percæ. Porrò alimentum,quod ex ijs sumitur,nõ modò ad coquendũ est facile,sed hominũ etiã corporibus est saluberrimũ, vt quod sanguinẽ mediũ cõsistẽtiâ generet. Medium autẽ voco,qui neq; admodũ tenuis est, neque aquosus,neque vehementer crassius. At cùm magna huius medij sit latitudo,de ipsius differentijs procedente sermone disseremus.

DE GOBIONE.

GObio littoralis est piscis ex eorum etiã numero, qui parui perpetuò manent. Præstantissimus autem ad voluptatẽ, coctionem,simul ac distributionem, & succi bonitatem est is,qui in arenosis littoribus, aut saxosis promontorijs viuit. Non autem æquè est iucundus,neque boni succi,neque ad coquendum facilis,qui in fluminum ostijs aut stagnis,aut stagnis maritimis versatur. Quòd si aqua limosa quoque fuerit,aut fluuius vrbem expurget,gobio, qui in eis gignetur,erit deterrimus:ceu alij omnes pisces,qui in aquis [huiuscemodi] versantur. Meritò igitur in saxatilibus piscibus nullum est inter cõgeneres discrimen manifestum,vt qui perpetuò in purissimo mari degãt,aquãque dulcissimam, &

eam

eam quæ ex eiusmodi & marina est mixta, fugitent. Secundis autem post hos pelagicis idē accidit: neque enim hi tantùm inter se dissident, quātum qui in vtrisque aquis versantur: horū nāq;, qui in purissimo mari degūt, suorum congenerū sunt præstantissimi: contrà omniū sunt pessimi, qui in fluminibus, vrbes expurgātibus, victitāt. Medij verò inter hos sunt, qui in medijs locis versantur.¶ Diximus autem hæc suprà, quū de mugile agebamus. Cæterùm gobionū caro, vt carne saxatilium est durior, ita mollior quàm mullorū. Ipsa igitur pro portione vescentium corpus nutrit.

## DE PISCIBVS MOLLI *carne præditis.*

PHilotimus in tertio de alimentis, de piscibus carne molli præditis, ad verbū sic ”
scripsit, Gobiones autem & fucæ, iuliæ, per- ”
cæ, murænæ, turdi, merulæ, lacerti, adhæc ”
asini, hamiæ, passeres, iecorarij, cithari, vm- ”
bræ, atque mollium carnium genus vniuer- ”
sum, faciliùs quàm alij pisces conficiuntur. Ipsum sanè iure quis demiretur, quonam pacto scarum præterierit, quum is inter pisces saxatiles primas teneat, quibus omnibus caro inest, quàm alijs piscibus mollior ac friabilior. Quidam enim ipsorum molli quidē sunt carne, sed nullam habent friabilitatem, vt quibus succus quidam lentus ac pinguis inna-

tet:

tet:[alij nihil lentoris,nec pinguedinis haben tes]in eo quidem saxatilibus sunt similes, car nis tamen duritie ab eis discrepant, cuiusmo di sunt pelagici propemodùm omnes, nisi si qui ipsorum prauo alimento,propriam carnẽ corrũpãt,vt mulli qui cancellos mãdunt.Can celli autem parua sunt animalia flauo colore,minimis cancris similia:Saxatiles verò,nec alimenta,nec loca mutant,nec dulcibus aquis vtuntur,ob eamque causam omnes perpetuò sunt inculpati.Quos Philotimus quidem asinos nominauit,alij autem asellos nominant, si quidem probo vtantur alimento , & mari puro,carnis bonitate cum saxatilibus contẽdent:qui verò prauo alimento vtuntur , aut in aquis mistis , & potissimùm si eæ vitiosæ fuerint,degunt,carnis quidem mollitiem nõ abijciunt,sed pinguitudinem ac lentorẽ acquirunt,propter quam neque suaues amplius, vt antè,manent,sed alimentum ex seipsis excrementitium reddunt.In omnibus porrò piscibus id communiter,vt diximus, memoriâ tenere oportet,pessimos gigni in eorum fluuiorum ostijs,qui latrinas expurgant,aut culinas,aut balineas,aut vestium ac linteorum sordes,aut si qua sunt alia in vrbibus,per quas medias fluunt,expurgenda,& potissimum,si populosa vrbs fuerit. Quin & ipsius murænæ,quæ in eiusmodi aqua degit, caro deter-

rima

rima inuenitur: quãquàm certe neq; flumina ipsam subire inuenias, aut in stagnis gigni, pessima tamen in huiusmodi fluuiorũ ostijs, qualis est Tyberis Romam præterfluens, gignitur: eoque in ea vrbe omnium ferè marinorum piscium minimo emitur: quemadmodum & qui pisces eodẽ in flumine nascũtur, quos nõnulli Tyberinos appellant, tanquàm speciem habeãt propriam, nulli marinorum similem: ꝙ autem mixtione eorum, quæ ex vrbe in fluuiũ influunt, fiant deterrimi, ex eo intelligere poteris, quòd meliores sunt, qui in eodem fluuio nascũtur, prius quàm is ad vrbẽ perueniat. Quin & alius quidã est fluuius, in Tyberim trecentis & quinquaginta stadijs ab vrbe prorũpens, quẽ Nar appellant, qui pisces habet longè Tyberinis præstantiores. Nã & ab ipsis statim fontibus magnus oritur, & purus perpetuò decliui rapidoq; fluxu in ipsum vsque Tyberim profluit, nusquàm prorsus ne tantillum quidem restagnans. Porrò qui propter consuetudinem vernaculos pisces experientiâ habent, exploratos, ijs memoratis paulò antè indicijs, ad ipsos dignoscendos nihil opus fuerit. Quibus verò eorum vsus est insolitus, siue ex alia ciuitate eo migrarint, siue sint incolæ, hæc omnia statim initio expendant, prius quàm à propria experientia ad cognitionem naturæ singulorum pisciũ addu-

adducantur. Non igitur oportebat Philotimũ simpliciter de omnibus tenera carne prædictis piscibus, simul tractare, neque saxatiles alijs indiscriminatim permiscere. Hi nanque semper sunt optimi, quod asellis minimè contigit, nec murænis, vt ne gobionibus quidẽ. etenim quidam ex his, in fluuijs & stagnis: alij autem, in mari nascuntur: alij in stagnis maritimis, quæ vocãt, aut omnino in aquis permixtis, vbi magni fluuij ostium mari committitur. plurimùm certè particulatim inter se dissident, vt mugilis & muræna: Aselli verò his quidem minus: veruntamen hi quoque inter se non mediocriter discrepant. Cæterùm gobiones nõ perinde mollem, ac isti & saxatiles pisces, carnem habent, veluti nec vmbræ, quæ σκιvίδες aut σκιαίναι duplici nomine appellantur. Quod verò ad citharos attinet, Philotimum vehementer miror: quibus quum rhombus sit adsimilis, carnem tamen habet ipsis molliorem, quum interim asellis longè sit inferior. Et hos igitur & alios quos vocant iecorarios, atque alios quos Philotimus saxatilibus & asellis permiscuit, scito in medio esse piscium duræ carnis ac mollis. Nam nõdum duræ quidem carnis sunt, & ab ijs, qui exactè sunt molles, relinquuntur: quibus & soleam Philotimus non annumerauit: vt nec saxatilibus, scarum: nisi sanè passeris nomine

soleam

soleam intelligat. Similes enim quodãmodò inter se sunt passer & solea: non tamen omninò eiusdem sunt speciei: Solea enim mollior est, & cibo suauior, ac in totum præstantior quàm passer. Quin & lacerti medij quodammodò sunt inter pisces carnis mollis ac duræ: nullus tamen memoratorum piscium aceto, aut sinapi, aut origano indiget, veluti pingues, lenti, ac duri. Quidam etiam frixis ijs in sartagine vescuntur: alij assant, aut in patinis condiunt, vt rhombos & citharos. Verùm eo quorum in patinis apparatus, cruditatis in totum sunt causæ: ad coquendum autem sunt præstantissimi, qui ex albo iure fiunt, quod ad hunc modũ fit, Copiosam aquam primùm inijce, deinde olei quod satis sit, adfundito, cum pauco anethi & porri: deinde cũ pisces semicocti fuerint, salis tantum inspergito, quoad totum ius salsum nondum appareat. Hæc præparatio vel ægrotis ipsis est accommoda: quibus verò inculpata est sanitas, ijs piscium in sartagine frixorum: secundo loco super craticula assorũ, præparatio est accommoda, verùm hæc sane oleum garúmq; cum pauco vino exposcit: frixis verò, plus vini gariq; addere cõuenit, minùs olei. Quod si quibus id stomachũ subuertat, paratum habeant acetum, modicum in se gari piperisq; continens. qui enim ad id condimentũ transeunt,

melius concoquunt, & deiectio nihil eis deterius procedit: cuius potissimum gratia ex vino & garo quidam frixos pisces mandunt, plærisq; piper immittentibus: paucis, oleum. Nonnulli autem ex memoratis piscibus cum frixi fuerint pauco sale inspersi, in cibo simul sunt suauissimi, prætereà ad coquendũ fiunt meliores, ac stomacho vtiliores, quàm si alio quouis modo essent apparati. Omnium autem memoratorum piscium alimentum hominibus otiosis, senibus, imbecillibus, & ęgrotis est accommodatissimum: qui verò corpus exercent, cibos postulant firmiores: de quibus suprà disseruimus. Diximus autem sæpenumerò, molles & friabiles cibos ad sanitatem maximè conferre: quòd ij omnium optimi sint succi. Nihil enim est, quod ad firmam valetudinem tutandam adeò conferat, quàm succus bonus.

DE PISCIBVS DVRAE CARNIS.

DE his quoque in secundo de alimentis Philotimus ad verbum sic scripsit: Dra
« cones, cuculi, musteli, scorpij, pagri: adhæc
« trachuri & mulli: ac rursum cernuæ, glauci,
« scari, canes, congri, hamiæ, libellę, omnesque
« durę carnis pisces, ægrè conficiuntur, succos-
« que crassos & salsos in corpus distribuũt: hęc
« quidẽ Philotimi sunt verba: nos verò singula

eius

eius dicta, ab ipso initio expendamus. Dracones quidem ac cuculi, omnibus ijs qui ipsis vescuntur, duram habere carnem, manifestè apparent. Mustelorum verò non vna est species. Nam qui piscis apud Romanos in maximo est pretio, quem galexiam appellant, ex genere est mustelorum: qui ne in Græco quidem mari vsquàm nasci videtur: quæ causa est, cur Philotimus ipsum ignorasse videtur: id tamen nomen in exemplaribus dupliciter scriptũ inuenitur: in quibusdam enim γαλεοὶ, per tres syllabas: in alijs, γαλεώνυμος, per quinq;. Et liquet sanè celebrem illũ apud Romanos galexiam, in eorũ numero, qui molli carne constant, esse habendũ: reliqui verò mustreli, dura magis carne sunt prediti. Deinceps autem Philotimus scorpium, trachurum, mullum, cernuam, glaucum, inter duræ carnis pisces rectè connumerat: in eo autem peccat, quod scarum (qui piscis est saxatilis) illis accẽset: post hæc autem canem adscribit, quem in cetaceorum genere numerare oportebat, vt qui carnem duram habeat atq; excrementitiam. Quapropter ipso in partes secto ac salito, vulgares homines vescuntur: ingrati enim est saporis, ac muccosus. Ideóque cum sinapi & oxelæo, atque id genus acribus condimentis eum mandunt. Ex hoc item genere sunt balenæ, & delphini, & phocę. Ad quos proximè

magni thunni accedunt: quanquàm nō æquè ac prædicti, in cibo sunt iucundi, insuaues enim sunt hi & præsertim recentes, nam salsi euadunt meliores. Thunnorū autem caro, qui & ætate & corporis mole sunt minores, non perindè dura est, eoque facilius quoque perficiuntur, & ijs adhuc magis pelamides, quæ sale conditæ, laudatissimis salsa mentis non cedunt. Plurimæ hæ ex Ponto aduehuntur, ijs dúntaxat, quæ ex Sardinia atq; Iberia importantur, inferiores. Hoc nanq; salsamentum iure in summo pretio habetur, tum propter voluptatem, tum propter carnis mollitiem. Vocatur autem passim vsitato nomine salsamentum Sardicum. Post Sardas autem ac Pelamides, myli qui ex Ponto afferuntur, prçcipuè commendantur. Post ipsos sunt graculi. Hæc itaque, velut obiter de salitis piscibus sint dicta. Libellarum porrò haud perperâm Philotimus inter pisces duræ carnis meminit, verum vnâ etiam earū insuauitatis mentionem facere oportebat, ceu aliorum quoq; quos omninò prætermisit. Congrum verò, pagrū, hamiam, & aquilam rectè duram carnem habentibus annumerauit. Súntque alij quidam pisces, vt ipse inquit, duræ carnis, quorum nomina suppressit, q eis homines rarò vtantur. Quare satius est, nos quoq; omissis nominibus, ipsorum facultates inquirere.

Haud

Haud ergò malè cẽsuit Philotimus, duræ carnis pisces ægriùs, q̃ mollis confici. Siquidem tum concoctio, quæ in ventriculo fit, tum in singulis corporis partibus alendis assimilatio, in mollioribus quidem, faciliùs: in durioribus verò ægriùs fit. Illa nanque fiunt, quum hæc alterantur. Porrò quæ molliora sunt, ea faciliùs alterantur, quòd faciliùs etiam patiantur: eorum autem quæ alterantur, affectio est alteratio. Proindè rectè dixit, pisces duræ carni ægrè confici: rectè etiam crassum succum gignere. Durior nanque cibus, crassiorem habet substantiam: vt mollior tenuiorem. An verò salsum quoque succum dura cibaria procreent, deinceps erit consyderandũ. Philotimus nanq;, vt & eius præceptor Praxagoras, salsum succum ex ijs quæ supra modum coquuntur, generari tradit. Mihi verò non simpliciter, sed cum limitatione id pronunciandum videtur. Quoniam verò sermo hic ad omnia dura cibaria cõmuniter pertinet, proprio illum capite seorsum deinceps discutiemus.

## AN DVRA OMNIA PER DEcoctionem salsos succos gignant.

NOn solum in piscibus duræ carnis, sed in alijs etiam omnibus duris cibis, Praxagoras & Philotimus salsum humorem ex diuturniori decoctione gigni arbitrantur.

Quem non salsum modò, sed etiam nitrosum apppellant. Equidem comperio plurimorum, aut si vis etiam omnium decoctum, quandiu coquitur, salsius semper euadere: pòst autem (vt & ipsi volunt) amarum. Nam corpus ipsum solidũ, quod in aqua elixatur, qualitates, quæ initio sibi inerant, in ea deponit, ita vt tandem ἄποιον, quod vocant, & aquosum euadat, neq; quidquam salsedinis, aut amaritudinis, aut acrimoniæ, aut adstrictionis habeat. Clariùs autem huiusce rei veritatẽ intelliges, si quandò quod elixas, in aliam aquam transfusum, rursùs elixaris. Inuenies nanq; id quod decoquitur propriam amisisse qualitatẽ, aquã autẽ eam in se recepisse. Quamobrem lupini, qui ex cerealibus sunt cibis, aquam amaram efficiunt: ꝙ & ipsi qualitatem amarã habeant congenitam. Sic & eruum, & absinthium, abrotonum, polium, & alia omnia amara: at solidum corpus quod decoquitur, minùs amarũ apparet. Quod si in aliam aquã transfundẽs, rursus (vt paulò antè dixi) decoxeris, magis etiam q̃ antè, amarorem abiecisse deprehendes. Quòd si tertiò, aut quartò in aliam aquã transfuderis, magis adhuc id accidet q̃ priùs, adeò vt tandem omni prorsùs amaritudine sit cariturum. Ad eundem modum, quæ acria sunt, vt allium, cæpa, porrum, aquam, in qua elixa fuerint, manifestè acrem efficiunt: suum

autem

autem proprium corpus, minùs acre habent. Quod si subindè in aliam aquã transmutaris, omnẽ prorsus acrimoniam deponẽt. Quinetiam mala acerba, mespila, & pyra syluestria quãtò magis coquas, tantò dulciora ipsa efficias, ipsum verò decoctum, acerbum efficitur. Si verò succos ipsos solos per se coxeris, primùm quidem salsiores: posteà autem, amari etiam fient. Quamobrem quod ad succos attinet, Praxagoram ac Philotimum rectè sensisse (vt diximus) est concedendũ: de solidis verò corporibus, res aliter habent ac censuerunt. Nam si, vt paulò antè diximus, ex prima aqua in secundam ipsa transferas, & post illam rursus in tertiã, aut etiam quartam, comperies ea prorsùs peiorem succum deposuisse, adeò vt gustantibus aquea insipidáq; appareant. Quod si aquam non mutes, primò quidem decoctum necessariò salsius apparebit, posteà verò amarum. Verùm ius ipsum in primis Praxagoram fefellisse videtur, quod per elixationem salsius redditur: non intelligentem, quod sale aut garo, statim initio conditurae in aquam iniecto, necessario procedente coctione succus salsior, quàm antè efficitur. Quemadmodùm etiam si nulla alia re immissa, purae ac dulcissimae aquae salis minimum permisceas. Nam ea quoque feruefacta, salsior redditur: nec mirum, cùm

ipsa aqua optima diutiùs decocta, salsam qua litatem tandem assumat.

## DE ANIMALIBVS, QVIBVS *testa pro cute est.*

QVum id quod totum corpus ceu vestimentum quoddam cuiq; natiuum ambit, cutis appelletur, eiq; buccinarum, purpurarum, ostreorum, chamarum, & aliorum id genus, tegumentum proportione respondeat: idcircò hęc animalia ostracoderma appellant. Tegumentum enim quod extrinsecùs, ipsis est cicundatũ, testæ aut lapidi palàm est simile. Omnibus porrò eiusmodi est commune, vt salsum in carne succum contineãt, qui aluũ subducit, quod seorsum vnicuique magis minúsve inest, pro qualitatis ac quantitatis ratione. Siquidem ostrea inter alia testacea, carnem habens mollissimam: paruæ autem hiatulæ, vertebra, vngues, purpuræ, buccinæ, omniáq; huiusmodi, duram. Non abs re igitur ostrea quidem aluum valentiùs subducunt, corpus autem imbecilliùs nutriunt: duriora verò difficiliùs quidẽ concoquantur, sed firmioris sunt nutrimenti. Verùm hæc quidem omnia elixantur: ostrea verò citra elixationem mandunt: quidam autem etiam in sartagine frigunt. Quemadmodum autem ex testaceis animalibus, [quæ dura sunt] carnem ad coquendum, ita etiam

ad

ad corrumpendum, habent difficilem: ob eámque causam ea sæpe ijs exhibemus, quibus cibi in ventriculo ob prauos succos corrumpuntur, siue ex iecore in eum confluant, siue in ipsius tunicis contineantur: habent autem omnia, vt diximus, succum salsum ventri deijciendo idoneum: sed minùs quæ dura carne sunt, quàm ostrea. Proindè cibum corrumpentibus ea exhibemus, bis, térve in optima aqua elixantes: & cùm prior salsariam apparuerit, in aliam puram transferentes. Gignitur autem ex ipsis succus crudus, quem vocant, plurimus: vt ex ijs quæ molli sunt carne, pituita. Quemadmodum igitur (quum succum salsum exuerint) caro ipsorum corruptu est difficilis, & aluum sistit, ita si quis ipsos sale, aut garo condierit (quomodo hiatulas solent) succum ex ipsis genitum ebiberit, venter quidem ei abundè deijcietur, corpus tamen nihil ex eo sumet alimenti.

DE CRVSTATIS.

ASTaci, paguri, cancri, locustæ, carides, gammari, ac id genus alia, tenui testa concluduntur, duritiéque testaceis sunt similia: sed minùs quàm illa salsi humoris continent: quanquàm eum habent satis multum. Dura in totum carne constant: ideoque & ad coquendum sunt difficilia, & firmi alimenti, cùm scilicet in aqua potulenta præcocta

cocta fuerint. Horum quoq; caro, vt ostreorum, quum præcocta, vt dictum est, succum salsum in aqua deposuerit, aluũ sistit. Aegrè etiam corrumpuntur, non secùs ac testacea, quæ duram habent carnem.

DE MOLLIBVS.

Mollia vocantur, quæ neq; squammas, neq; asperam cutim, aut testaceam habẽt, sed mollem, instar humanę: cuius generis sunt, polypi, sepiæ, lolligines, & alia quæ his sunt similia. Hæc certè quoniam neq; squammeum, neque asperum, neque testaceam tegmen gerunt, mollia tangenti apparent: duræ tamen sunt carnis, & ad coquendum difficilia, exiguumque in se succum salsum continentia. Si tamen concoquãtur, alimentũ non paucum corpori exhibebunt. Cæterùm hæc quoque succi crudi plurimum gignunt.

DE CHARTILAGINEIS.

Horum animalium cutis est aspera, ac noctu splendicans: ideoque nonnulli ἀπὸ τοῦ σέλας ἔχειν, hoc est, quia splendorem habeant, σελάχια ipsa aiunt fuisse nominata. Inter ipsa autẽ torpedo & pastinaca, carnem habent mollem ac iucundam, ceu & mediocriter per ventrem subeuntem, nec concoctu difficilem. Nutriũt item mediocriter, ceu alia quoq; omnia, quæ carne molli sunt prædita. Cunctis porrò id est cõmune, vt quæ partes

ad caudam sunt, medijs partibus sint corpulentiores: id quod in torpedinibus præcipuè inest. Nam horum animalium partes medię, videntur in seipsis habere, velut chartilaginę quandã tabidam. Raia autem, leuiraia, squatina, omniaque huiusmodi duriora sunt, & concoctu difficiliora, alimentique copiosioris, quàm torpedo & pastinaca.

DE CETACEIS ANIMALIBVS.

Diximus quidem iam antè de cetaceis animalibus, quæ marina sunt: in quo numero sunt, phocæ, balenæ, delphini, & libellæ, ac grandiores thunni: & præter illa, canes, quæque his sunt similia: nunc autẽ de ipsis quoque in summa dicendum, quod omnia eiusmodi, duram, & praui succi, atque excrementitiam habent carnem. Quapropter sale priùs condientes, ipsis vt plurimùm vtuntur, alimentum quod ex ipsis in corpus distribuitur, ea salitura tenuius efficientes, eoque coctioni & sanguini faciendo accommodatius. Nam recens horum caro ni valde probè concoquatur, crudorum succorum copiam magnam in venis congerit.

DE ECHINIS MARINIS.

Ex mulso eduntur hi & garo alui subducendæ gratiâ. Paranturque in patinis, ouis, pipere, melleq; iniectis. Imbecillis sunt ali-

alimenti, ac medij inter ea, quę humores extenuant ac densant.

## DE MELLE.

OMnis alimentorum materia hactenùs duobus generibus est comprehensa, quorum alterum quidem ipsorum, à plantis: alterum verò ab animalibus sumebatur: ab vtroque verò ipsorum mel est secretum. Oritur enim in plantarum folijs: est autem neq; succus earum, neque fructus, neque pars, sed eiusdem est cum rore generis: non tamen assiduè, nec copiosè, vt ille, prouenit. Memini aliquandò, quum æstate super arborum ac fruticum, hærbarumque folia, mel quàm plurimum fuisset repertum, agricolas velut ludentes cecinisse, Iuppiter melle pluit. Præcesserat autem nox, vt per æstatem, bene frigida (nam tum tempus anni æstiuum erat) pridieque calida & sicca fuerat aëris temperies. Peritis quidem naturæ interpretibus videbatur halitus è terra & aquis à solis calore sublatos, ac deindè exactè tenuatos ac coctos, à frigore secutæ noctis concretos coaluisse: apud nos verò rarò id accidit: in monte autem Libano quotannis persæpe. Itaque, coria super terram extendentes, & arbores excutientes, quod ab eis defluit, excipiunt, & ollas ac fictilia melle implent, vocantque id mel roscidum & aërium. Proindè constat mate-

materiam, ex qua mel generatur, rori esse congenerem: videtur autem & ex plantis, in quarum folijs colligitur, boni malive quidpiam ipsi accedere. Ideoque laudatissimum in locis mel gignitur, in quibus thymus, & aliæ quædam hærbæ ac frutices temperamento calidæ & siccæ affatim proueniunt: tenuiorum enim est partium id mel, quod in huiusmodi plantis generatur: ideoque in calidis corporibus prompte in bilem vertitur: frigidis verò, siue per ætatem, siue morbum, siue naturâ talia fuerint, est accommodatissimum: ob id in sanguinem mutatum, nutrire ipsa potest: in calidis verò, priùs in bilem, quàm in sanguinem, mutatur. Quum autem tenuium sit partium, acrimoniæ quiddam habeat, est necesse, quâ aluum ad excretionē proritet, quam certè adimentes, ipsum efficimus ad distributionem & coctionem accōmodatius: commodissimè autem ipsam adimemus, si primùm multum illi aquæ admiscuerimus, ac deindè tantisper coxerimus, quoad spumare desinat: oportet autem spumam statim vt emerserit, cōtinenter ab ipso tollere. Cùm enim hac parandi ratione acrimoniam deposuerit, neque ampliùs aluum ad excretionem irritet, haud cunctanter in corpus distribuetur. Melicratum verò, quod paulisper, aut nihil omninò coctum fuerit,

priùs

priùs deijcitur, quàm concoqui, & in corpus distribui, & nutrire posit. Preterea in eo differunt: quòd mel non plenè coctum, in ventriculo atq; intestinis flatus quosdã gignat: cõtrà quod in decoctione spumam omnem abiecerit, flatus est expers, & vrinam mouet. Quod si quis citra aquæ admistionem mel solum delingat, nutriet quidẽ infirmiùs, sed aluum promptiùs deijciet. Largiùs verò sumptum, ventrem superiorem ad vomitum solet concitare. Elixum autem sine aqua, neq; vomitum similiter mouet, neque aluum subducit: verùm distribuitur, & nutrit magis: vrinam autem minùs, eo quòd cum aqua est elixum, ciet: quanquàm ne tum quidem cùm nutrit, alimenti multùm corpori exhibet, adeò vt non defuerint, quibus nihil prorsùs alere videretur: qui abundè confutantur in tertio de victus ratione in morbis acutis, qui Hippocratis est liber, à nonnullis quidem contra Cnidias sententias inscriptus, ab alijs de ptisana: vtrisque in hoc delinquentibus, vti in commentarijs in eum librum scriptis ostendimus: in præsentia verò satiùs erat ea de melle dixisse, quæ diximus, quorum summa est. Senibus quidem ac in vniuersum frigidi temperamenti corporibus, mel esse accommodum: ætate autem florentibus & calidis, in bilem verti. Præterea exiguum nobis

bis alimentum ex ipso accedere, nisi verti in bilem occupet: quòd si ei id accidat, tunc nihil prorsus nutrire posse. Clarùm autem est, quòd pallidam & flauam bilem ex eo gigni dicimus, non atram. Diximus enim iam sæpenumerò, medicos solere bilem eiusmodi simpliciter, citra coloris adiectionem nominare: reliquas verò biles omnes, cum coloris sui nomine explicare: alias autem omnes, porracea, excepta, quū corpus grauiter ægrotat, excerni videmus. Flaua verò & pallida, & porracea etiam sine morbis, euomuntur sæpenumerò, ac deijciuntur.

DE VINO.

VInum quidem ex eorum esse numero, quæ nostrum corpus alunt, omnes fatentur. Nam si modò quicquid alit, cibus est, vinum etiam in genere ciborum est ponendum. Quidam tamen medici negant id cibum esse appellandum, quod potus in sermone quotidiano, cibo sit oppositus, qui potio etiam appellatur, vt cibus, esca, & edulium. Ob eamque causam vinum nolunt vocare alimentum: quanquàm alere ipsum non diffiteantur: quod vinum in præsentia requirimus. Quòd si alias quasdam materias alere quidem concederent, alimenta tamen nominare vetarent, [ omnium earum doctrinam in vnum volumē conferreremus. Quum autem

tem solum vinum nolunt appellare alimentum,] tametsi ipsum nutriat, permittant nobis tractatui de alimentis breuem de vino sermonem adiungere. Quas enim vires Hippocrates in libro de victus ratione in morbis acutis enumerat, non vt alimenti sunt, sed magis vt medicamenti. Illas quidem & in tertio commentariorum in illum librum, & in methodo medendi, ac sanitatis tuendæ libris exposuimus: in præsentia verò ipsius differentias in alendo sumus traditturi, sumpto hinc initio. Vinorum omnium rubra simul & crassa, sanguini generando sunt accommodatissima, vt quæ minima egeant mutatione, vt sanguis fiant. Post ipsa sunt nigra crassaque & dulcia, tum quæ colore quidem rubra sunt & nigra: consistentiâ autem, crassa, vnà cum adstringendi qualitate. His autem minùs sua natura alunt, quæ alba sunt simul ac crassa, & acerba: omnium autem minimùm nutriunt, quæ colore quidem sunt alba: consistentiâ autem, tenuia, & aquis hydromeliti faciendo appositis quodammodò similia. Quòd verò vina crassa magis quàm tenuia alant, declarat ipsorum natura, prætereà experientia idipsum comprobat. Dulcia verò conficiuntur in vētriculo ac distribuuntur faciliùs, quàm austera, vt quæ facultate sunt calidiora. Quæ

autem

autem admodùm sunt crassa, tardiùs quidem perficiuntur, ac distribuuntur: si tamen in ventriculum adeò robustum incidant, vt confici rectè ab eo possint, alimentum copiosius corpori exhibebunt. Constat propterea, quòd quemadmodùm hæc corpori alendo tenuioribus sunt præstantiora, ita ad vrinam ciendam sunt deteriora.

## DE CIBIS SALE CONDITIS.

DE cibis sale conditis & medijs, ad finem operis scribere distulimus: ne hęc igitur desiderentur, tempestiuum iam fuerit, vtrorumque vires explicare. Animalium corpora, quorum carnes duræ simul sunt ac excrementitiæ, ad saliendum sunt accommoda: voco autem excrementitias, (vt superiori sermone) quæ per totas sese diffusum habent humorem pituitosiorem: qui quãtò copiosior fuerit ac crassior, tantò caro si saliatur, melior euadet. Quæ verò aut admodùm mollem, aut valde siccum, & minimum excrementosum habent corporis habitum, ad saliendum sunt inepta. Salis nanque facultas (vt in opere de simplicibus medicamentis demonstrauimus) est composita: nam corporum, quibus admouetur, humores superfluos tenuat ac digerit, & præterea corpora ipsa

cogit in sese, ac condensat, cùm nitri spuma & laxum aphronitrum tenuare quidem & discutere possint: cogere verò & cõdensare, non possint. Corpora igitur quę naturâ sunt sicca, salis conspersu exarefacta, cibo fiunt inepta: quidam autem léporem salire aggressus, mustelis exiccatis similem reddidit. Suûm verò obesorum ac ętate florentium carnes, ad saliendum sunt appositæ, vt quæ vtriusq; excessus sint expertes, annosorum videlicet siccitatis, & nouellorum porcellorum immo dicæ humiditatis. Quemadmodùm enim corpora sicca, salita, corijs euadunt similia: sic contrà quæ immodica humiditate diffluunt, salis commercio contabescunt. Ob eam causam nec pisces mollis carnis, & excrementis vacui, vt quos saxatiles vocant, & aselli, qui in puro mari degunt, ad saliendum sunt accommodi. Graculi verò, & pelamides, & myli, sardæ, & sardenæ, quæque σαξάπινα vocant & salsamenta, ad saliendum sunt appositi: pręterea ex marinis beluis cetacea, salita, euadunt meliora: habent enim & ipsa carnem excrementosam. Mulli verò, quòd dura eorum caro sit, & ab excrementis pura, non sunt ad saliendum accommodi. Ex his autem perspicuum est, ea ad coquendum esse difficillima, quæ sale condîta, dura euadunt ac neruosa, & veluti cutacea ac coriacea.

Quæ

Quæ verò contrà habent, tenuia quidem ipsa redduntur: mansa autem, humores crassos ac glutinosos tenuant. Præstantissima autem omnium, quæ mihi experientiâ cognoscere licuit, sunt, quæ à veteribus medicis Sardica salsamenta nuncupantur, hodie Sárdas vocant: & myli, qui ex Ponto aduehuntur. Secundum autem post illa locum habent graculi, & pelamides, & quæ saxitena appellant.

## DE MEDIIS EDVLIIS.

IN singulis differentijs, quas alimentis inesse diximus, quędam sunt media. Etenim inter ea quæ molli sunt carne, & quæ durâ, medium quiddam reperias, quod nec molli, nec dura sit carne: similiter inter tenuantia, & incrassantia: calfacientia, & refrigerantia: siccantia, & humectantia. Atque animalibus naturalem temperiem inculpatam quidem seruantibus, similia suis naturis cibaria conueniunt. Ijs verò, quæ prauam temperiem, aut ab initio sunt sortita, aut pòst acquisiuerunt, non similium sibijpsis esus, sed contrariorum est vtilis. Seruatur enim similibus, quod probè secundum naturam est temperatum: quemadmodùm quod male est temperatum, à contrarijs ad proprium tempera-

mentum adducitur. Itaque singulæ animalium naturæ suum proprium medium habebunt: vt homo quidem tale, canis autem tale, atque ita in alijs omnibus. Præterea huic homini sigillatim tale secundum hanc & illam ætatem, ad hæc etiam secundum vitæ conditionum atque institutorum & regionũ, in quibus iamdiu habitant, differentias.

FINIS LIBRI TERTII ET VLTIMI, DE ALIMENTORVM FACVLTATIBVS.

# CL. GALENI
## DE ATTENVANTE VICTVS RATIONE LIBER VNVS,
### MARTINO GREGORIO INTERPRETE.

QVVM victus ratio attenuãs plerisq; diuturnis morbis adeò conferat, vt sola ea, sine vllo alio medicamẽto, sublati sæpe fuerint, operæprecium fuerit aliquid de ea distinctiùs perscribere. Sunt enim, quos præstiterit sola victus ratione, sine medicamentis persanare. Vidi equidem non paucas arthritidas, quæ iam articulorum ossa nudarãt: alias quidem hac victus ratione in totum persanatas: alias, mitiores fuisse redditas. Vidi præthereà & eorum plærosque, qui spirãdi difficultate (quã δυσπνοίαν vocant) sæpe præhenduntur, adeò leuatos, vt aut prorsus reualerent, aut lõgo saltem interuallo leuiter affligerentur. Eadem etiã hæc tenuãs victus ratio, magnos lienis tumores, & hepatis scirrhũ colliquat. Ad hæc epilepsias paruas quidẽ & etiámnũ incipiẽtes penitus sanat: inueteratas verò ac consummatas iuuat non mediocriter. Hãc victus rationem medici tenuantẽ appellarũt (quẽadmodùm aliam ei cõtrariã, incrassantẽ) pro

eo humore scilicet, quem in corporibus nostris gignit: nota autẽ longâ experientiâ nobis est, & ratione explorata: nam olfactus ac gustus mentem nostram, ad omnes eiusmodi cibos discernendos satis instruũt. Quę enim sensus nostros pungũt ac mordicant; ea omnia, palàm est, acria esse, & quæ succos crassos tenuare queant: quę etiã, si largiùs æquo sumpta fuerint, ventriculum mordicãt, ciborumq; nauseam magnam inducunt, & halitus acres emittunt, non modò dum mandũtur, sed etiam postquàm è corpore fuerint egesta. Plurima autẽ eorum vrinas & sudores grauè olentes & acres promouent: phymatibus prætereà, ac furunculis, sunt accommoda. Quædam autẽ ex ipsis, cutim diuellunt facilè, atque erodunt: alia verò pertundunt: alia ipsius partem aliquã in pus vertũt: vlceraq; magna, & quas vocãt, escharas, efficiunt. Hæc omnia satis probãt, ea acrem quãdam atque incidentem habere facultatẽ: cui rei euidẽtissimo etiam sunt argumẽto humores in corpore nostro, ab eis extenuati. Quin & experientia ipsa rationẽ confirmat: videmus enim corpora omnia, in quibus humores frigidi, crassi, ac lenti abundãt, huiusmodi ciborũ vsu maiorem in modum alleuari.

VT in alijs, ita in his quoq; oportet medicũ tempori ac mensuræ vsus diligẽter

ter esse attentum: periculum enim est, si quis non rectè ijs vtatur, ne tandem prauo succo impleatur. Verùm de omnibus in præsentia tradere non est institutum, sed de edulijs dún taxat pertractare. Nemo igitur est, qui alliũ, cæpam, nasturtium, porrum, & sinapi propter facultatis ipsorum vehementiam ignoret, in genere esse tenuãtium: post illa autem smyrnium, pyrethrum, origanum, calaminthem, sisymbrium, pulegium, satureiam, thymũ: quæ omnia viridia quidem & priùs quàm exiccẽtur, mandũtur: exiccata verò, iam nõ ampliùs sunt cibi, sed medicamenta: in summa, omne quod siccum est, viridi est valentius: eorum verò quæ sicca nõ sunt, maturiora minùs maturis: & quæ in mõtibus ac locis siccis proueniunt, ijs, quæ in cãpestribus ac planis & hortis, ac paludibus crescunt, sunt fortiora: hæc sanè sunt, quæ de ijs cõmuniter scire conuenit. Predictis autẽ ordine proxima est capparis, & terebinthi fructus: his autẽ, eruca, sium, apium, petroselinũ, orminũ, rhaphanis, brassica, & beta. Malua verò, & blitum, & atriplex, tãetsi ijs specie sunt ꝓxima, facultatibꝰ tamẽ dissidẽt: aquea enim sunt, minimũq; acris facultatis habẽt, quomodo cucurbitæ & citrulli, melones, melopepones, & pruna: humida enim sunt hæc omnia, ac frigida, & pituitosa, potissimũ, si cruda & nõ elixa mandantur.

Atque hinc adeò fit, vt quidã citrullos ac cucurbitas duriores elixent. Ex pomis prætereà ac piris ea minùs nocebũt, quæ elixa fuerint. Ad hæc ex ijs quæ cruda mãduntur, ea prædictis minùs sunt noxia, quæ ad cõdẽdũ sunt apta. Sed de his nõ est nunc dicendi locus.

RVrsus igitur ad eos cibos, qui succos crassos in corpore tenuãt, reuertamur, ab ijs vnde sumus digressi, auspicantes: exactiùs enim de ipsis determinare est necesse. Omnia igitur tenera & increscentia propter humiditatem, qua adhuc toto incrementi tẽpore affluunt facultatibus (vt paulò antè diximus) sunt moderata. Quo fit, vt plæraq; medicamenta dũ oriuntur & adolescunt, nõ aliter ac cibi mandãtur, vt silphij ac sinapis stolones, pyrethri, iringij, & multorum aliorum, quæ olera syluestria vocare consueuerũt: quę haud ita multò pòst spinis adeò horrescunt, vt ne pecoribus quidem sint vesca. Hæc autẽ omnia vbi commaturuerint, magnam quidẽ habent incidendi facultatem: tenuant verò admodùm, dum oriuntur adhuc atque adolescunt. Pari modo & vrtica priùs quàm exiccetur, est esculenta; prætereà fœniculus, ruta, coriandrum, anethum, eiusdem cum illis sunt speciei, euidenterque etiam calfaciũt. Aliud autem est olerum agrestium genus, quæ memoratis

moratis minùs incidunt, vt mediocris non secundæ sint naturæ, quippe quæ neq; incidãt manifestè, neque densent. Olera autem cõmuni nomine huiusmodi omnia nominãtur: singulis tamen speciebus singula nomina à rusticis fuerunt imposita, vt lactucæ, condrillæ, tum ijs quæ Sirij gingidia vocant, tum alijs id genus plærisque, apud singulas gẽtes: Athenienses tamen omnia communi nomine appellant: veteres autem ipsorum speciebus nullum nomen indiderunt. Quum igitur plures horum sint species, & earum plæræque, propterea quòd non vbique proueniunt, multis sint ignotæ, vbi eorum facultatem in genere didiceris, nihil erit, quòd ea oculis singulatim inspicere ac dignoscere desyderes, sed ipsorum dúntaxat enarratio tibi satisfecerit. Si quid igitur olfactui, aut gustui, aut vtrique simul, acre, & mordicans, & calidum apparebit, scito id facultatem habere tenuandi atq; incidendi. Ad hæc si quid olfactui odorẽ bonum inferens, aromatis speciem gustui repræsentet, id quoque viribus calidũ esse oportet, sed non æquè ac mordicantia, & rodentia, & insigniter calfacientia. Incidunt præterea & quæ saporẽ quẽdam habent nitrosum aut salsum (quorum etiã plurima aluum deijciunt) necminùs ijs amara tenuandi facultate sunt prædita: atq; hinc adeò fit, vt plurimis huius-

modi

modi vulgò vescantur:differunt tamen in eo plurimùm,si vnà cum eis oxymel,aut acetũ, aut sal,aut oleum,aut aliud id genus sumatur:eorũ enim facultas aceto & melle intenditur:oleo autẽ minuitur.Siquidẽ oleũ ipsum præterquàm quòd succos crassos nõ incidit, eorum etiã omnium, quæ id præstare possunt,robur imminuit.Huius etiã generis sunt cibi omnes aquei ac mucosi, præterea olera plurima,potissimùm hortensia, propter superfluam humiditatem,quibus omnibus cum aceto vescuntur eis quidem,quæ cruda libẽter mandunt,id non permiscentes: his verò, quæ elixant oleum infundentes. Quidam autem pro delitijs acetum omnibus permiscẽt, sed cũ melle vel sinapi,vel libystico,vel cumino,vel apio,vel id genus aliquo commiscentes.Natura enim ipsa suggerit quid sit faciendum,ac docet non eos modò, qui hoc apertiùs norunt,sed sæpe etiam imperitos atque idiotas.Quin & ipse ijs,quibus victus ratione tenuante opus erat, delitijs eiusmodi vti iubebam, præter quàm carne dactylorum, quam multam pulmentis plurimis commiscebant.In summa autem de ijs delitijs est habendum, omnes eas tenuantibus esse accensendas,quæ tum cum multis acribus & calidis (cuiusmodi sunt ea quæ nuper memorauimus)tum cum cæpis,allijs,& coriandro

dro præparantur. Quibus verò ea parciùs fuerint permixta, ſubſtantiam incraſſantem habent copioſiorem.

QVoniam autem ab initio de cibis oleraceis diſſerui (in eo enim genere plurima ſunt quæ tenuant) proximum ſanè fuerit, de aſparagis, quos vocãt, diſſerere, elijs, mixacãtho, chamædaphne, vite alba, vitice, ſpina, & alijs eiuſmodi. Eodem in genere ſunt, vitiũ germina, & rubi, & omnia denique arborum germina, quibus veſci cõſueuerunt. Mixacanthus igitur, quẽ vocant, mediæ quodammodò eſt facultatis: ab eo autẽ elij & chamædaphne vtrinque non multùm differunt. Stomacho autẽ nõ minùs prædictis cõmodant, vitis albæ, & viticis, & ſpinę aſparagi: omniũ autẽ maximè auſteri atque adſtringentes, quales ſunt vitis ac rubi. Spinæ verò aſparagus, aluũ deijcit. Sed quæ purgãt quidem, nõ poſsis ante experientiã cognoſcere: quæ verò ventriculum roborãt, coniecturâ poſsis aſſequi. Omnia enim ſtomachũ iuuãt, facultatiſque ſunt mediocris, quo in genere eſt, palmæ cerebrũ. Sic enim nominatur tenerum germen, quod è ſumma ipſa planta producitur, vt elate in † oleribus. Qui autem amaroris quidpiam præferunt, quantò amariores, tãto ijs ſunt ſicciores, & incidẽtes magis. *Aliter lateribus.*

Quòd

Quòd si linguam euidenter mordeãt ac calfaciant, in tenuantibus erunt numerãdi. Verùm de oleraceis quidẽ edulijs hęc sufficiãt.

DE seminibus autem deinceps tractabo. Vt autem de eis in vniuersum dicam, facultate plantæ suæ sunt similia, nisi quòd illis prorsus sunt sicciora, eoque magis tenuãtia: non omnia tamen sunt vesca: vt ne herbę quidem ipsæ, quorum semina manduntur, omnes sunt esculentæ. Omnia tamen semina, quibus vescuntur, sua naturâ ad siccius & calidius magis, quàm herbę ipsæ, semper sunt propensa. Proinde & papaueris semen herbâ ipsa est melius, adeò vt tanquàm innoxium panibus ipsum misceant, & placentis. Quòd tamen & ipsum palàm refrigerat, ex eo intelliges, quòd caput grauat, & soporiferum est: non tamen æquè ac eius succus, sed quantò is magis refrigerat, tantò semine est magis soporifer. Soporiferum est & lactucæ semen: quandoquidem & olus ipsum frigidum est & humidum. Ab his igitur frigidis & humidis seminibus ei est cauendum, qui tenuãte diæta vti volet. Nam sisami semen succum crassum ac lentum in corpore gignit: apij verò & petroselini, cumini, carui, anisi, prætereà libystici, sinapis, ameos, dauci, seseleos, & omnium denique odoratorum & acrium, &

euiden.

euidéter calfacientium ſemen, tenuante diæta vtentibus conuenit. Quorum quædam adeò ſunt fortia, vt nihil à fortiſsimis medicamentis diſsideant: cuiuſmodi eſt rutæ ſemen, quod validum admodum eſt ac tenuãs. Pari modo & lini & cannabis ſemina. Hæc enim non modò ſunt medicamentoſa, ſed caput etiam tentant. Quocircà vnicum eſt tempus, quo quis rectè ijs vtatur, quũ ſcilicet ſanguinem per vrinas purgare volet. Verùm de medicamentis dicere, nunc non eſt propoſitum, vt quorum vis & actio eſt magna, eoque non eſt eis inſiſtendum.

AD aliud ſeminum genus eſt tranſeundum, quæ cerealia appellant: hæc autẽ appellatio in toto eorum genere Græcis eſt vſitatior, quàm leguminum nomen, quæ nõnulli chedropa etiam nuncupant. Omnia autem generaliter vocantur legumina: ſpeciatim verò ea ſola ex ijs appellantur chedropa, quæ manu carpuntur: alia cuncta, quæ falce putantur, frumenta: quidam autem ſolum triticum, frumentum vocant: alij hordeum quoque ei adiungunt. Sed vocet quiſque quo lubeat nomine: ipſe verò de eorum omnium facultatibus deinceps pertractabo. Triticum ergo firmiſsimi eſt alimenti, ſuccumque craſſum admodùm gignit ac lentum. Proindè

niſi

nisi quis ipsum, quo modo nunc præparatur, exhibeat præparatum, succus ex eo succrescet vehementer crassus ac lentus. Tritico igitur simpliciter elixo non est vescendum, vt in Asia plærosque rusticos esitare obseruaui. Nã cõdiũt id pauco sale, nec ipsum in farinã redactum, vt ἔτνος, id est, pulticulam, aquâ vel lacte perfundentes, elixât. Cæterùm quod eo modo est paratum, ad coquendum est difficilè & crassi succi: sola autem ea præparatio est probanda, quæ fermento constat, sale & clibano: paulò deterior quę minore furno: ex reliquis verò nulla est, de qua verba facere sit necesse. Est & in tritico non parua speciatim differẽtia: quippe quod graue est ac densum, & in profundo flauũ, copiosissimi id alimẽti est, crassique succi ac lenti: contrà quod leue est & rarum & albũ, minùs nutrit, succũq; gignit crassum minus ac lentũ. Similago autem & alica, multùm alũt, crassiq; sunt succi ac lenti. Verùm similaginem quidem non conuenit eos attingere, qui extenuante victu vtuntur: Alica verò possunt vesci moderatè, tum solâ aquæ incocta, tum verò cum mulso, aut vino, & eo quidem dulci, sed flauo ac tenui, & quod viribus falerno sit proximum. Possunt & alijs multis cibarijs permiscere, & maximè betis tritis, & iusculis accommodatis. Quòd si quis pultem aut sorbitionem ex

alica

alica parare volet, conueniet non anethi modò, sed & porri quidpiam, vel pulegij, vel calaminthes, vel hyssopi, immittere. Piper præterea si misceatur, non solùm elixationibus eiusmodi, sed alijs etiam propemodùm omnibus, quæ ad tenuantem diætam conferuntur, non mediocriter iuuabit. Ptissana autẽ, ipsa quidem per se nonnihil absterget, vt hyssopo non magnoperè egeat. Si quandò tamen ipsius vim inaugere velis, piperis aliquid ei permiscuisse suffecerit. Mel verò ptissanæ immiscere non est opus, nisi quis ea quę thorace ac pulmonibus continentur, studeat expectorare. In hepatis verò ac lienis affectibus, ipsum admiscere non conuenit. Nam horum viscerum tumores à sorbitionibus ipsis solis ex alica adaugentur, & multò magis, si cum melle eas parauers: at de mellis quidem vsu omni, paulò pòst dicemus, Nunc autem ad hordeum redeundum: non enim in ptissana tantùm eo vescimur, sed & panes hordaceos conficimus, & eius farinam cum lacte elixamus: prætereà ex eo frixo, polentam conficimus: denique non secùs ac alicã, coctum ipsum in aqua cum vino dulci aut sapa exhibemus. Verùm quod ad panes quidem pertinet, scire oportet, omnes quoquo modo parentur, exigui esse alimẽti, succumq; crassum ac flatus minimũ generare. Polẽtam

verò

verò omnem ſimiliter ac panes nutrire (niſi quòd ſiccat magis propterea quòd frixa eſt) farinam ipſam vtriſque eſſe humidiorem, excrementoſamque magis ac flatulentã, & potiſsimùm ſi cum lacte coquatur. Quòd verò hordeũ, vt alica, ex dulcibus quibuſdam ſum i tur, propoſitę victus rationi multò minùs cõ fert: ſuccũ enim craſſum ac lentum, vt alica, gignit. Sumenda igitur hæc ſunt non cum ſa pa, neque cum vino aliquo vehementer craſſo, ſed cum mulſo, aut vino quopiam phalerno ſimili. Eodem autem modo & typha vti licet & auena: ſunt tamen hæc quàm ptiſſana & alica concoctu faciliora & excrementoſiora. Porrò horum ſeminum plæraque in Aſia ac Myſia proueniunt, adeò vt panes ex eis conficiant, qui vtique & ipſi ad coquendũ ſunt difficiles & ſucci non boni. Olyra etiã, quam vocant, frequẽs in Aſia viſitur, mediũque inter hæc & triticum, locum obtinet. Siquidem tritico tantò eſt deterior, quantò his melior: vtuntur autem & ipſa eodem modo, quo prædictis. Quod verò ad zeam attinet, nulla alia eſt inueſtiganda, præter olyras & typhas, quæ ſunt eſculentæ, &, vt ingenuè fatear, non mihi conſtat, de vtris harum antiqui nomen zeæ enunciarint. Tertium enim præter illas genus non viſitur, quod eis ſit ſimile, ſed typhas & olyras ſic vocitabant.

Quum

Quum autem Mnesitheus de iisdem seminibus vtrunq; nomẽ enunciet, typhas & olyras nominans, in eo declarat se suspicari zeam quoddam aliud esse prauum eduliũ: ipsumq; existimo zeam appellare, quod nos typhas nominamus, aut aliquid his deterius. Cæterùm semen id, vt hordeum, & olyra, & auena, est mundandum, ac cortice spoliandum. Quod quum factum fuerit, tritico, hordeo, & olyra longè est tenuius atque exilius: flauum præterea est vt triticum, non album vt hordeum. Porrò hordeũ apud quasdam gentes nudum prouenit, vt in Cappadocia, vocaturq; ita vt iamiam dixi. Quod si aque incoctum, vt alica, cum aliquo vino dulci sumatur, nullis alijs bonitate cedet.

FAbæ autem minùs quidem quàm hordeum tergent: verùm & ad concoquendum sunt difficiles & multũ flatulentæ. Proindè satius fuerit pisis vesci. Fabis enim ad omnia sunt præstantiora. Eruiliæ verò & dolichi & phaseoli, multò fabis sunt deteriores. Lentes autem, tametsi succum crassum generent, non tamen omninò sunt aspernandę, sed, quum aliorum meliorum ciborum copia non suppetit, eis est vtendum. Lupini similes sunt lentibus, nisi quod minùs siccant. Cicer autem cibus est flatulentus, & conco-

ctu difficilis atq; excrementitius: ad mouendas tamen vrinas est accommodum: terget preterea nonnihil. Eruum verò, boum magis quàm hominum est alimentum: incidendi tamen facultate pollet, vndè & ex eo medicamentum paratur, quod in ijs, quę thorace continentur, expectorãdis, nulli est secundũ: βούκερας autem seu fœnum græcũ (vtroq; enim modo appellant) non incommodè alui deijciende gratiâ, ante alios cibos sumitur: cum melle quoq; eius succum exhibent, vt qui calfaciendi vim habeat ac detergendi: estque ad vtrunque hoc valde accommodus: ꝙ tamen caput tentet, vsus eius multus est cauendus, vt & aliorum omnium, quæ alui subducendæ gratiâ, prima mensa sumuntur. Nam bona pars eorum flatulenta est, & ad coquendum difficilis, in quibus est lupinus, eruilia, & phaseolus. Pruna etiam Damascena hydromeliti incocta præmandunt ij, quibus extenuante diæta est vtendum; verùm his aluum magis deijciunt, quę ex Iberia importantur. Ventrẽ preterea subducũt echini marini, & concharum omniũ atq; annosorum gallinaceorum iuscula: neque quidquam ijs officiunt, qui bus tenuante victu vti est propositum. Meline verò seu panicum, & milium, praui sunt succi & flatulenta, ac concoctu difficilia. Nam alui fluxum vehementer siccant. Lobi etiam hortenses

tenses cibo adaptantur: crassi tamen sunt succi & pituitosi: cæterùm fabis minùs inflant, nec vt hæ, detergendi facultate sunt præditi. Quid iam loquar de alijs prauis seminibus, quæ omnes etiam si non moneam, fugitant? de ipsis tantùm dixisse suffecerit, solum hordeum ex cibis frumentaceis, tenuanti victui esse innoxium. Secundum hoc sunt panes clibanitę, qui ex tritico fiunt. A reliquis verò est abstinendū, nisi quis fortè pisum vel lentem aut alicā per magna interualla gustare velit.

EX piscibus saxatilibus montanisq; auiculis multum ac copiosum potes alimentum ad tenuantem victum accommodare. Animalia enim quæ in stagnis ac locis aquosis & campestribus degunt, humidiora sunt atque excrementosa: quę verò in montibus viuunt omnia temperaturâ sunt ficciora ac calidiora, eorumq; caro minimùm est pituitosa ac lenta. Ex quibus intelligi potest, animalia omnia, quæ in montibus nascuntur, multò ijs, quæ in locis planis oriuntur, esse præstantiora. Et, vt ego iudico, aues monticulæ non modò ꝙ aëris, sed etiam alimenti quod nobis præstant, tenuitate antecedant, alijs auibus quæ in locis aquosis, ac campestribus degunt, sunt preferendæ. Passeres igitur turdos, merulas, perdices, & reliquas id genus

aues monticolas, mandas licet. Abstinendum autem ei qui tenuante victu vti volet, alijs auibus, quæ in locis aquosis viuunt, vt tardis (quas ὠτίδας vocant) anseribus, & magnis auibus (quas sanè & struthocamelos nominant) & alijs id genus (nam omnia hæc carnem habent excrementitiam.) Mandendæ etiam sunt aues eæ, quæ tum in turribus, tum in vineis vitam agunt. Ad hæc columbæ turricolæ domesticis sunt meliores, tum etiam pari modo & apri suibus domesticis in cibo sunt anteponendi: ac, vt in summa dicam, omnia quæ exercentur, ijs quæ sunt otiosa: & quæ cibis siccioribus, ijs que humidioribus vtuntur: deniq; quę purum ac tenuem, aërem inspirant, ijs quę contrarium, sunt pręferenda. Siquidem suûm domesticorum caro, omnium aliorum ciborũ firmissimè nutrit. multũ enim in seipsa habet lentorẽ, tum propter vitam desidiosam, tum propter cibi humidioris affluentiam. Verùm ab his prorsus abstinebit, cui propositum erit victu extenuante vti. Quòd verò ad reliquas carnes attinet, non quibusuis simpliciter vescetur, sed si multùm sese exerceat, licebit ei & auribus, & rostris, & pedibus suillis vesci, ventre prętereà, & matrice, si modò ca clixa bellè fuerint. Qui autem vitam in maiore otio ac quiete degũt, ijs non modò ab eiusmodi suûm esu est temperan-

perandum, verumetiam syluestribus. Abundè enim fuerit eis auibus mōtanis vesci, & pisci bus saxatilibus, vt puta iulide, fuca, merula, turdo, scaro, & in summa, omnibus quę carnem habent mollem simul ac friabilem: ab ijs verò quę duram habent vel lentam, omninò eis est abstinendum. Asellorum autem caro mollis quidem, sed non ęquè ac saxatilium est friabilis. Mullorum autem, friabilis quidem est, non tamen mollis. Hę itaque duę tibi sint notę, de cuiusuis animalis carne, mollities scilicet & friabilitas, quibus attētus eam animalis carnem cui vtrunq; adest, quantum vis mandas licet: cui autem neutrum inest, abijcias: cui alterutrum, interdum, quum alijs cares, mandas: modò eâ ad saturitatem vsque non vtare. Quum igitur saxatiles desunt, asel los, mullos, & alios eiusdem generis pelagicos possumus exhibere, & eos potissimùm, qui cum sinapi manduntur, cuius generis est scorpius. Sunt & alia quidem animalium genera: quibus altera memoratarum notarum inest: verùm propter alterius exuperantiam, in cibo sunt fugienda. Nam anguillę & mollium pars maxima, tametsi carnem habent mollem, quòd tamen succo lento ac pituitoso abundat, ijs qui tenuante dięta vti vo lunt, plurimùm est noxia: idem accidit & plu rimis ostreorum. Hirci autē & boues, carnem

quidem habent minimùm humidã, pituitosam, ac lentã: nocet tamen admodùm ob duritié, & in alterando difficultaté. Adhæc plurima ostracoderma & crustata, vel propter vtrunq;, vel propter carnis duritié sunt vitãda. Sola autẽ chartilagineorũ torpedo & turtur laudãtur, possisq; nõnunquàm in saxatiliũ penuria ijs vti. Satiùs tamen fuerit pisces eos præparari cum beta trita, aut albo iure, porrum prolixiùs miscẽdo, & piperis portiunculam. Dictis piscibus, viribus propinquũ est buglossum, & ꝗ saxatiles pisces. Ex terrestribus verò animalibus, hirci & arietes, & genus omne ouium ac caprarũ, nõ vndequaque laudabilis sunt alimenti. Solis autẽ hœdis innoxiè vtare: Agnorũ esus propter insignẽ humiditatem est fugiendus: Equorum & asinorũ esum hominibus asininis, vt pardorũ, vrsorum, & leonum, hominibus feris permitto. Proximi asinis sunt cerui, eoq; ab eorũ esu est abstinendũ. Caro autem leporũ, ad aliam victus ratioẽ siccanté est accõmoda: ad propositam verò, non admodùm confert: sanguinem enim vehemẽter crassum gignit. Ad hæc sanguis omniũ animaliũ in cibo est vitandus, & multò adhuc magis in tenuãte diæta. Pari modo & visceribus est abstinẽdũ: sunt enim excremẽtitia, & ad coquẽdũ difficilia, & crassi succi: Canũ verò & vul-

*In antiquo est, Persici, puto tamen legẽdum esse Petrini.*

pium

piũ carnẽ, nũquàm equidẽ gustaui nec sanè gustare vnquã fui adactus, neq; in Asia neq; in Græcia, neq; in Italia. Aiunt tamẽ hanc quoq; mãdi, coniectare tamen possum, vim ei inesse carni leporum similem. Nam canis & vulpes, vt summatim dicã, temperamento sunt sicco. Porrò quemadmodùm partibus porcorum extremis vesci cõcessimus, ita & gallinarum alis vti cõcedimus, testes tamen & viscera, tenuanti diętæ non cõpetunt: corporum autẽ gallinarum esum, si quis exerceatur, non veto, & potissimùm earum, quæ in montibus fuerunt enutritæ: qui verò non exercetur, mandendæ ei erunt modicè, non modò gallinæ, sed columbæ etiam ac turtures, tametsi turtur temperamento est sicca, & potissimùm quæ in mõtibus degit, itaq; vesci quis poterit ijs innoxiè: recens tamen nõ turtur modò nõ est mandenda, sed nec perdix, nec alia omnia, que carnem habent moderatè siccam, sed vbi vnum diem ad minùs suspenderis, ita demùm mandas licet. Porrò palumbes præterquàm q carnem habet columbis, & perdicibus, & turturibus, duriorẽ, difficilem etiam ad coquendum & excrementitiam habent. Perdices verò ac turtures, neque durissimas habent carnes, neque concoctu difficiles, neque prauo succo vitiosas, sed & ipsarum durities si mortuæ vno die

asseruentur, facilè vincitur, fiuntque friabiles omninò atque inculpatæ. Alimentum enim corpori dant laudabile, sanguinemque minimum viscosum generant, & crassi ac tenuis medium. Proindè quibus salubris cibus curę est, eos, vt arbitror, vti his cõueniet.

VErùm de ijs quidem dictum abundè est, ad ea quę restant, est transeundum. Olerum omnium radices (vt generatim dicam) excrementitiæ sunt, & concoctu difficiles. Solius autem dauci ac pastinacæ radix propositæ diætæ, vt nihil incommodat, ita nihil confert. Aduersissimæ autem sunt rapæ. His paulò minùs aduersi sunt bulbi. Omnium autem pessimi sunt fungi. Itaque eorum omnium quæ gustu nullum morsum, nec acrimoniam, nec calorem referunt, radices suspectas habere oportet, vnde & bliti radix vitanda, tametsi olus hoc minimum sit pituitosum. Quid iam olera memorem, quorum non solùm radices, sed germina etiã & stipites ac folia, succum gignunt pituitosum. Vt autem paucis rem omnem finiã, omnes quidem radices tanquàm ad coquendũ difficiles habere suspectas oportet: solę autẽ acres ac calidæ gustandæ, vt sunt alij, cæpę, & radiculæ: eęq; pro pharmacis potiùs quàm pro alimentis sunt habendæ.

Atque

ATque de radicibus hæc dixisse suffi-ciat. tempestiuum enim iam fuerit ad fructus arborum transire, quorum plærique sunt humidi sine vlla siccitate, & potissimùm qui non reponuntur. In quibus ij minùs sunt noxij, qui ventrē lubricant, cuiusmodi sunt, mora, & post ea, pruna, & cerasia ac ficus. Deteriores autem sunt, qui tardè permeant & maximè si consistentiâ sint duri. Ab eis enim prorsùs est temperandum. Mandendi autem qui ad reponendum sunt apti, qualia sunt pira, cydonia, & plæraque vuarum genera, in quibus molliora potiùs quàm duriora sunt edenda, nemo tamen vllo horum ad sanitatem vtetur, quemadmodùm neque pomis, neque persicis, neque armeniacis, quę Latini præcocia appellant, & ijs multò adhuc minùs sericis, quę vocant, myrtis, & alijs eiusmodi: pari modo nec mespilis, nec sorbis, quibus tamen rectè quis ad alia vtetur: ad victū autem extenuantem, non sunt accommoda, & potissimùm mespila. Vt autem summatim perstringam, quæ vehementer sunt austera ac pontica, huic victus rationi sunt aduersa. Soli autem ventris fluxui, aut ventriculo, stomachóve imbecillis conferunt. Porrò inter ea quæ in hyemem seruari possunt, caricæ ac nuces tū ad id sunt accōmodatissimæ, tū etiam nihilo minùs ad propositam nobis

victus

victus rationem. Pistacia præterea & amaræ amygdalæ haudquaquàm sunt improbanda: his duriores sunt nuces ponticæ, nullāq; abstergendi ex visceribus excrementa habēt facultatem: Castaneæ verò siue elixentur, siue assentur, siue denique frigantur, semper sunt prauæ, & multò magis, si crudæ mandantur. Oliuæ autem, quod ad propositam diætam attinet, medium quodāmodò sunt edulium. Proinde neque eas magnopere commendare possim, neque damnare, quemadmodùm nec vuas pēsiles. Quę verò in vinaceis seu βρυτίοις cōduntur, ventriculi quidē imbecillitati conferunt, pręsenti autem scopo, haudquaquàm: & his adhuc minus, quæ in vinis conduntur. Vuæ passæ si non sint adstringētes, lieni quidem & hepati tumētibus nō conducunt: thoracis tamen ac pulmonis affectibus conducunt: noxia etiam sunt mala punica, si fuerint pontica: imbecillum tamen ventriculum iuuant. Atque etiā de alijs arborum fructibus, si, ad memoratos iā cōtuleris, licebit similiter pronunciare. Siquidem duri omnes ac pōtici, sunt praui: reliquis verò, moderatè vti poteris. Quòd si quis existat, qui in varijs sui partibus sapores habeat diuersos, partes quidem acidæ & acres sumendæ: alijs autē temperādū. Multos sanè eiusmodi reperias, vt malum medicū, quod etiam citriū nominamus, quippe

pe cuius cortex est acris:acida autem pars intima,eius caro pituitosa ac crassi succi.

QVæ in aceto & muria conduntur, ea tantùm à pristinis viribus esse immutata sunt putanda,quantùm à conditura fuerint alterata. Quò fit vt quum acetũ & muria ex eorum numero palàm sint, quæ incîdunt ac tenuant,pisces aridi atque exucci,humores crassos ac lentos vehementer attenuent. Eligendi tamen sunt,qui naturâ carnem habent mollem:fugiẽdi verò cetacei, & eis adhuc magis ipsa cete. Quòd si quis penuriâ melioris vesci his velit,vel alioqui appetat,ἀποθέρμω,id est, cõdimento aliquo acri (cuiusmodi est,quod ex sinapi vel oleo & aceto solo fit)erit vtendum.In summa autẽ, ciborum omnium id est cõmune,vt qui in memoratorum quopiã conduntur,aut parãtur, extenuatni victu maximè cõferant. Proindè qui hoc victu vti volet,licebit ei ijs omnibus vesci,si ex aceto aut oxymelite fuerint preparata:tũ alijs etiã plurimis eorũ,quæ succo omni exhauriri queũt.Quin et suilla ipsa exucca tuto vescetur,quæ vtiq; alioqui esset vitãda,vt quæ succũ crassum ac lentũ generet.

QVum de ijs abũdè tractauerimus, reliquũ est, vt de melle ac vino disseramus,

mus,& priùs de melle,quod vtiq; non modò reuerà ciborũ est dulcissimum,sed succũ etiã consistentia tenuissimum gignit. Quod verò ad vina pertinet,quæ dulcia admodùm sunt, omnia sanguinem crassum gignunt: nigra nanque hæc sunt,& consistentia crassa, & ijs adhuc magis sireon quod vocant,id est,sapa: est autem id mustum plurimũ coctum. Sunt qui & ficuum siccarum decoctũ ita nominẽt. Est autem decoctum id prauo melli adsimile, habetque & ipsum incidendi vim quandam: in eo tamen à melle plurimùm superatur, vt parum absit,quin tenuantium specie excludatur. Porrò ficus exactè maturæ,ex medio ciborum sunt genere,quod genus succos neq; condensat euidenter,neque tenuat. Aliæ verò omnes hoc genere sunt inferiores,quippe quæ nondùm satis maturuerint,vt vinũ mustcum,crassi sunt succi ac frigidæ, præterea ad concoquendum difficiles & flatulentæ. Id tamen eis inest cõmodi,vt celeriter permeẽt, ob idque ipsum haud multùm officiãt. Eiusdem sunt naturæ vuæ dulces,& his adhuc magis palmulæ,quarũ quę in Alexãdria,Cypro, Lycia & Cilicia, proueniunt,cõdi omnino nequeunt,sed vt sunt,manduntur,quòd propter superfluam humiditatem celeriter putrescant. Aliæ verò quæ condi possunt, minùs sunt noxiæ,crassum tamen & ipsæ succũ gi-

gnunt

gnunt. Proindè ipsarum esus in proposita victus specie est fugiendus. Quod verò ad vina attinet, quæ clara sunt ac pellucida, colorecq; pallida ac flaua, ea fortè minimũ dulcia inuenias. Præterea nullum album dulce cõperies, quemadmodũ nec flauum quoduis, admodũ est dulce. Cæterùm eiusmodi omnia, sanguinem consistentia gignunt mediocrem. Quæ verò crassa simul sunt & nigra & dulcia, crasso sanguine venas referciũt: at alba simul & tenuia, humores crassos incidunt, & sanguinẽ per renes purgant. Quæ verò inter hæc consistẽtia sunt media, vt sunt flaua simul ac dulcia & splendida, viribus etiã quodammodò sunt similia, vt quæ neque vt crassa, sanguinẽ crassum generẽt, neque vt alba, per vrinas secedãt. Sunt autẽ vina apud omnes gẽtes plurima, celebrãtur tamen in primis† Ariusium, Lesbium, Phalernũ, & Tmolites, quibus semper intentus, media deliges, quòd omnia sanguinem bonum & consistentia mediocrẽ generent. At quæ odora sunt, & alijs vinis calidiora, ea meritò caput tentãt. Quocirca vitãda eiusmodi ijs erunt, qui cephalæa, aut hemicrania, aut alia cephalalgia laborant, vt epilepticis, & maniacis, & vt in summa dicam, omnibus quibus caput infestatur, sunt fugienda. Affectus verò omnes thoracis ac pulmonis, qui diuturni sunt & sine febre, à vinis eius-

*Ariusiũ lege ex lib. 5. sani. tuendæ et 12. Metho.*

eiuſmodi multũ iuuantur,& potiſsimùm qui humoris per ſputa expectoratione purgãtur. Non enim incidenda tãtùm ſunt,aut calefacienda,quæ bellè ſputis ſunt expectoranda, ſed moderatè etiã humectãda,ne tãdem ſiccata ſputa,ac lenta reddita,tuſſes excitẽt,exituſq; violentiã,vas aliquod in ruptionis diſcrimen adducatur. Quamobrem quæ vina ſunt craſſa & dulcia,propterea quòd humiditatem habent craſſam,& ob id ipſum perdurantẽ,in thoracis ac pulmonũ affectibus,ſi cũ tenuantibus medicamentis adhibeãtur, multùm adferẽt commodi:verùm nec acerbam, nec auſterã,nec omninò adſtringẽtẽ vim eis ineſſe,ſed ad melleã magis odore ac guſtu & viribus omnibus ſpectare ipſa cõueniet. Eius generis eſt,quod in Pamphilia prouenit,tum quod Tmolitẽ appellãt:(abundè enim fuerit eorũ quæ dicimus velut normã & ſcopũ ſubiecisse,in quem intentus omnia ſimilia ex eo inuenias ac dijudices.)Optimum ſanè ſuorum congenerum id eſt, cuius tamẽ ſi copia non ſit, vti licebit Thereo,& Pretropo, & Thyrino,& Caryino. Nigri autem dulcis ſimul & auſteri exẽplũ petes ab eo vino,quod fert Cilicia:quippe quod Aegeatẽ nominant, omnibus vtique thoracis affectibus ( de quibus nunc agimus)eſt noxiũ,& eo etiã magis, quę vehemẽter ſunt acerba. Porrò nõ omnia

dulcia,

dulcia, nec ea quæ exiguam habent dulcedinem, sunt aspernanda, quæ tametsi multis in locis prouenniunt, plærisque tamẽ sunt incognita adeò, vt neque mercatores ipsa studiosè coëmant, nec apud professores magno in precio sint. Solũ autem vinũ ponticũ in conuiuijs, aut nuptijs, aut sacrificijs, aut alijs celebritatibus adhibebant: multùm enim implét, & tardè permaneant, ambasque excretiones morãtur, tum eam quæ fit per anum, tũ quæ per vesicam, hærentq; in hypochondrijs diutissimè, & facile acescunt, nauseamq; prouocant. Soli autẽ vẽtri fluenti conferunt idque si moderatè sumantur. Eiusmodi vim in locis Aegisoliæ campestribus magnus est prouẽtus, cui simile aliud est, quod iuxta vrbẽ quandam Pergamo vicinam habetur, quo vtique omnes eius regionis incolę propter cõsuetudinem citra molestiam vtuntur (nam debito modo sumptum, sitim extinguit) lædit autẽ omnes qui ei non assueuerint, corpora tamẽ bibentium euidenter nutrit: cui rei argumento sunt incolæ iuuenes, qui in palæstra, bonæ habitudinis comparandæ gratia, sese exercent: vtuntur enim hoc vino in potu non aliter quàm suilla in cibo. *Sic legit antiq.*

*Libri de attenuante victus ratione, Martino Gregorio interprete, finis.*

LVGDVNI,
*Excudebant Stephanus Rufinus, & Ioannes Ausultus.*